OTTOBRE 2020

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

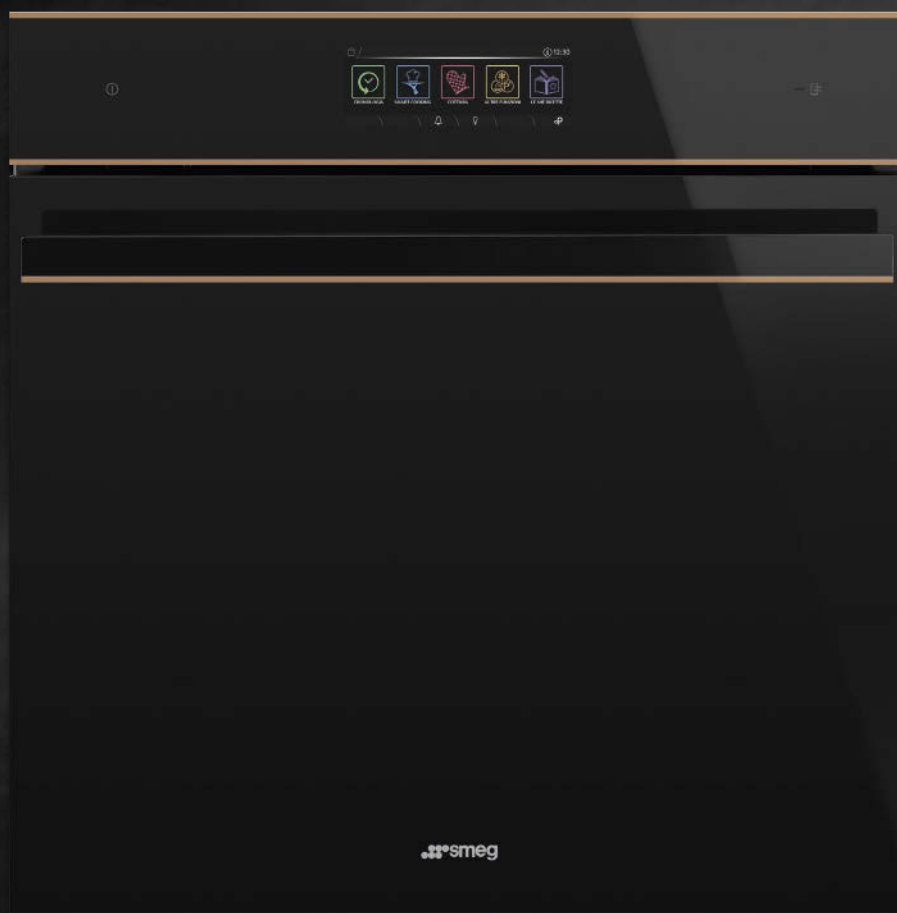
POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99

Passione
FeelWood
tescoma
tescoma
coltelli da cucina FEELWOOD
tescoma
La passione in cucina.
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546

FOTO **COURTESY BY TOILETPAPER MAGAZINE**

# GUARDA UN PO' CHI C'È

A sinistra, momenti dalla chat «pazze cover» creata per organizzare il servizio fotografico con Toiletpaper. Dall'alto, Maurizio Cattelan (di spalle) e Shinichi Morita che regolano barba e capelli a Carlo Cracco. La foto dello chef da ragazzino che Maurizio si è appiccicato sulla T-shirt per tutto lo shooting (ispirazione) e ancora vari momenti per arrivare alla foto qui a destra.

Ecco tocca a Carlo Cracco indossare i panni del direttore per un mese. Per questo numero, la Galleria Vittorio Emanuele II di Milano è diventata la redazione e noi abbiamo fatto cose pazze e un po' rock, com'è Carlo che sembra algido e tutto d'un pezzo, pure un po' scontroso, e poi accetta di farsi fotografare con una striscia di maionese sulla faccia (questa foto non c'è nella rivista ma la vedrete presto sui social). Oppure con un ferro da stiro in mano e sopra un uovo fritto... vi basta girare pagina. A scattare le immagini c'era Toiletpaper con un Maurizio Cattelan intento a fonare i capelli allo chef dopo il taglio e la regolata di Shinichi Morita, Micol Talso, l'art director del team, che decideva in quale modo rompere l'uovo sul naso di Carlo... che poi è diventata la copertina. Insomma, tanti momenti di leggerissima allegria, un meraviglioso antidoto alla difficoltà di questo periodo. Vorrei scriverlo nelle ricette, aggiungiamo sempre un pizzico di allegria come ingrediente di cucina. Teniamola vicina per quanto possibile quando siamo tra i fornelli. Ogni piatto verrà più gustoso. E con questo numero di ottobre cucinerete molto perché il ricettario è più lungo del solito, abbiamo aggiunto venti piatti, uno per ogni regione d'Italia, tanti bei dolci lievitati (chi lo dice che non è già epoca di panettone?), deliziosi spaghetti in tante maniere, e il menù dello chef al suo ristorante. Combinate intriganti, materie facili da reperire, tutte caratteristiche di una grande cucina, come quella di Carlo, come quella italiana.

P.S. Grazie a Rosa Fanti, moglie di Cracco, efficace, gentile, paziente. Anzi, Rosa, puoi dire a Carlo di restituirmi gli occhiali?

***Maddalena Fossati Dondero***
mfossati@lacucinaitaliana.it instagram.com/maddalena_fossati

***Carlo Cracco***
www.ristorantecracco.it instagram.com/carlocracco

LA CUCINA ITALIANA

67

# SOMMARIO

50

Rosa Fanti, moglie di Cracco, con figli e nipoti, nell'azienda agricola di famiglia.



## Il Ricettario

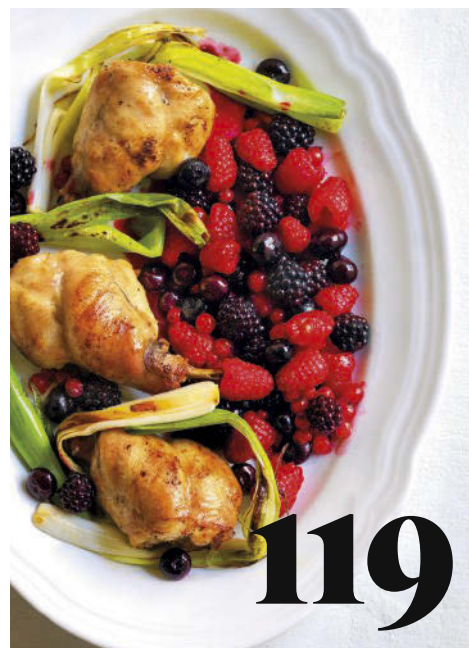
## Sommario

## La Scuola



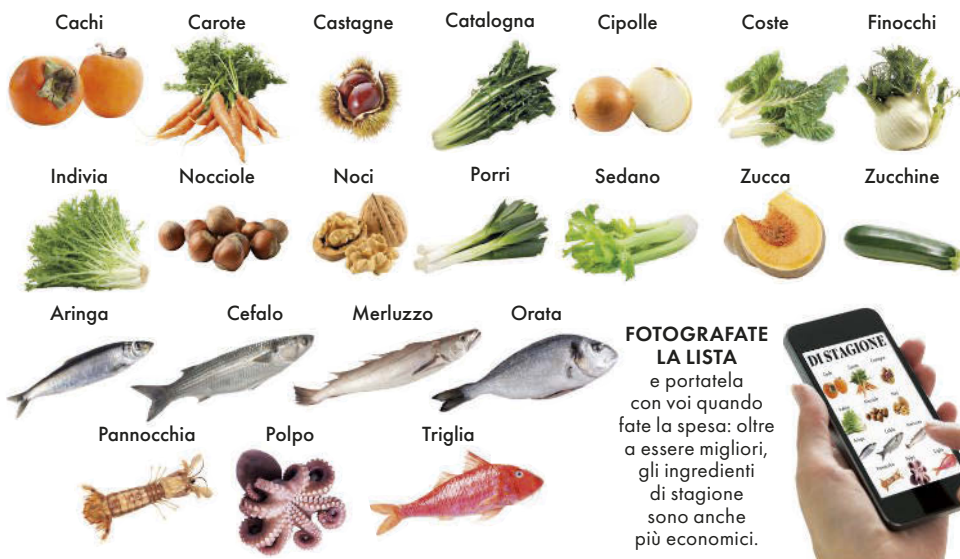
## Guide



Dieta mediterranea: Delia Morinelli, signora delle cicorie.

**La filosofia che ci guida dal 1929**

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

## DI STAGIONE

**Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà**

**FOTOGRAFATE LA LISTA** e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

FOTO INGREDIENTI **AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI**

**VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE**

**Per scrivere alla redazione:**
*cucina@lacucinaitaliana.it*
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 0285611

**SIAMO ANCHE IN DIGITALE**

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

**PER ABBONARSI**

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 0286808080

**IL SITO**

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
**lacucinaitaliana.it**

**I SOCIAL**

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina e
di pasticceria, per principianti ed esperti.
**scuola.lacucinaitaliana.it**
Scoprite anche le video lezioni online su
*corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

# LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali.
Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da oltre 90 anni la guida più autorevole
nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni
racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati
da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa.
Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

**N. 10** - Ottobre 2020 - **Anno 91°**

**Direttore Responsabile**
MADDALENA FOSSATI DONDERO

**Art Director**
BRENDAN ALLTHORPE
**Caporedattore**
MARIA VITTORIA DALLA CIA
**Web Editor**
SABINA MONTEVERGINE
**Contributing Editor**
FIAMMETTA FADDA

**Redazione**
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
**Ufficio grafico**
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
**Photo Editor**
ELENA VILLA
**Cucina sperimentale**
JOËLLE NÉDERLANTS
**Styling**
BEATRICE PRADA (consultant)
**Segreteria di Redazione**
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
**Lacucinaitaliana.it**
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it

**Cuochi**
CARLO CRACCO, JOËLLE NÉDERLANTS, MARCO PEDRON, SARA TIENI
**Hanno collaborato**
SARA MAGRO, CARLO OTTAVIANO, GIUSEPPE SALA, MARGO SCHACHTER,
STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
**Per le immagini**
AG. CONTRASTO, AG. GETTY IMAGES, AG. LA CAMERA CHIARA, GUIDO BARBAGELATA, LUCA BARCELLONA,
GIACOMO BRETZEL, ENRICO DE LUIGI, ALEX FILZ, ALFIO GAROZZO, STEFAN GIFTTHALER, RICCARDO LETTIERI,
BEATRICE PILOTTO, VITTORIO SCIOSIA, TOILETPAPER MAGAZINE, MONICA VINELLA

**Editorial Director** LUCA DINI

**Chief Revenue Officer** FRANCESCA AIROLDI
**Sales & Marketing Advisor** ROMANO RUOSI

**Business Director** ALESSANDRO BELLONI
**Advertising Manager** FEDERICA METTICA

**Content Experience Unit Director** VALENTINA DI FRANCO. **Digital Content Unit Director** SILVIA CAVALLI
**Advertising Marketing Director:** RAFFAELLA BUDA
**Moda e Oggetti Personali:** MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
**Centri Media Print:** ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo e Design:** CARLO CLERICI Direttore
**Digital and Data Advertising Director:** MASSIMO MIELE. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile.
**Centro Nord:** LORIS VARO Area Manager
**Centro Sud:** ANTONELLA BASILE Area Manager.
**Mercati Esteri:** MATTIA MONDANI Direttore
**Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra:** ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA.

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

**Presidente** WOLFGANG BLAU
**Amministratore Delegato** FEDELE USAI
**Chief Operating Officer** DOMENICO NOCCO

**Vice Presidente** GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO.
**Consumer Marketing Director** ALESSANDRO BELLONI. **Direttore Circulation** ALBERTO CAVARA.
**Direttore Produzione** BRUNO MORONA. **Direttore Risorse Umane** CRISTINA LIPPI.
**Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione** LUCA ROLDI
**Digital Marketing Manager** GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
**Digital Product Director** PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
**Enterprise IT** AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0497847070 - fax 0498455700. **Bologna**, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 05119710100 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

SIEMENS
Crea sempre la giusta atmosfera.
Il nuovo inductionAir Plus valorizza il tuo spazio rendendolo il luogo perfetto dove accogliere i tuoi ospiti grazie alla combinazione di un moderno piano cottura a induzione con una unità di aspirazione potente e integrata in grado di garantire sempre aria fresca e pulita al tuo ambiente e con una straordinaria flessibilità di installazione.
siemens-home.bsh-group.com/it
The future moving in.
Siemens Home Appliances
Il Gruppo BSH è un licenziatario del marchio di Siemens AG.

# IN COPERTINA

Maurizio Cattelan, l'artista più sconcertante, famoso e cotonato del pianeta, il suo «partner in crime», come lui definisce il fotografo Pierpaolo Ferrari, e Micol Talso, l'art director, dal 2009 animano con le loro fotografie «senza confini» (dove confluiscono arte, moda, pubblicità) il semestrale *Toiletpaper*. Intorno fiorisce un mondo di eventi surreali (anche «catastrofici»), di installazioni e di altre magie. Come la copertina realizzata con il loro parrucchiere giapponese per l'amico Carlo Cracco e per noi.

**TOILETPAPER**

«Migliore amico dei cani, abruzzese nel cuore e milanese nella testa. Sognatore di professione, amo spingermi nelle impervie vie della creatività per tirarne fuori qualcosa a fine mese. I miei piatti preferiti non so cucinarli».

**PARIDE VITALE**
COMUNICATORE

*«Non avrei voluto fare altro che il cronista e lo faccio. Essere perfino pagato (e letto) per raccontare quel che vedo, sento, assaggio è una fortuna che cerco di meritare ogni volta che scrivo, non importa se un boxino non firmato o un lungo libro».*

**CARLO OTTAVIANO**
GIORNALISTA

# INSIEME CON NOI

Ecco le firme per la quarta tappa di un sogno che riguarda tutti gli italiani

*«Sono sempre stata attratta dalla bellezza, quella semplice e di tutti i giorni. Il mio più grande obiettivo è quello di poterla descrivere e condividere con le persone attraverso i miei scatti».*

**BEATRICE PILOTTO**
FOTOGRAFA

«Sono nato e vivo a Rimini. La mia prima fotografia l'ho scattata a tre anni e da quella volta non ho più smesso. Abito in una casa-studio, l'ho chiamata camerechiare. Amo la piadina, i gatti, il mare e i ritratti. Oggi ho iniziato a fotografare farfalle... e pensare che sarei dovuto diventare professore di educazione fisica».

**ENRICO CHICO DE LUIGI**
FOTOGRAFO

*«Faccio il calligrafo. Colleziono dischi jazz. Nel 2020, eh. Ho fatto della mia passione il mio lavoro, e ora lavoro perché rimanga una passione. Mi piace troppo prendere il caffè sotto casa leggendo il giornale».*

**LUCA BARCELLONA**
CALLIGRAFO

«Metà tedesco e metà italiano, sono cresciuto in Veneto tra le colline del Prosecco. Quest'estate, con la mia fidanzata, ho fatto un viaggio in Italia on the road attraversando le mille sfumature del Paese dal Nord al Sud, in cerca di luoghi da vivere e fotografare e di nuovi sapori da scoprire».

**STEFAN GIFTTHALER**
FOTOGRAFO

FOTO **COURTESY BY TOILETPAPER MAGAZINE, FABRIZIO VILLA**

tommasiwine - tommasi.com
CASISANO
BRUNELLO di MONTALCINO
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA CLASSICO
TOMMASI
LUGANA
2019
TOMMASI
T
TOMMASI · FAMILY · ESTATES

# notizie *di cibo*

a cura di **SARA TIENI**

FOTO **COURTESY BY TOILETPAPER MAGAZINE**

## Il piatto che verrà

Ci sarà anche Carlo Cracco ad aprire l'edizione 2020 del congresso di alta cucina **Identità Golose** (dal 24 al 26 ottobre al MiCo, Milano Congressi, *identitagolose.it*). Tema di quest'anno «Costruire un nuovo futuro», sulla ristorazione post Covid. Per lo chef, non si tratta solo di superare una crisi, ma piuttosto di coniugare cucina ed etica. Focus sulle materie prime, quindi, e sulla minor presenza di carne e pesce in menù, «per la salute e per riportare coerenza al contesto in cui viviamo». Una dinamicità condivisa anche dall'ideatore del congresso, Paolo Marchi: «Si tratta di guardare al futuro cambiando marcia, anticipando scelte e passaggi: è il momento di capire come si rinasce». (L'importante è non perdere l'ironia, e cuocere l'uovo come si deve, vero Carlo?).

## Artisti e caffè

Si veste della creatività un po' psichedelica dell'illustratrice Olimpia Zagnoli (collaboratrice, tra l'altro, di *The New York Times* e di *Vanity Fair*) lo storico barattolo di illycaffè. Due versioni, in edizione limitata, per il blend 100% Arabica macinato, gusto **classico** (sotto) e **intenso**, per celebrare con il marchio triestino il concetto del «vivere positivamente». *illy.com*

## Gusto primitivo

Più di cento anni di tradizione alle spalle, Molino Pasini, azienda familiare tra i leader nella produzione di farine artigianali, ha inaugurato Atelier (sopra, Gianluca Pasini, quarta generazione), laboratorio professionale dedicato alla formazione e alla **sperimentazione**. Un assaggio? La farina integrale della linea Primitiva, ottenuta dalla macinazione a tutto corpo del chicco di grano. Un prodotto così particolare, che ha ispirato anche la creazione del «gelato primitivo», al sapore di grano, firmato dal maestro gelatiere Stefano Guizzetti di Ciacco. *molinopasini.com*

# Fai la spesa giusta

Una giornata per scoprire il cibo che ci fa bene, grazie all'aiuto di cuochi e nutrizionisti: in nome della ricerca. Succede a Eataly Milano Smeraldo, il 22 ottobre

La salute, si sa, inizia dalla tavola, anzi, dalla spesa. Per questo, giovedì 22 ottobre, Eataly Milano Smeraldo dedica una giornata alla prevenzione e raccolta fondi a supporto della Fondazione IEO-CCM, ente senza scopo di lucro che finanzia la ricerca clinica e sperimentale e l'assistenza ai pazienti oncologici e cardiologici dell'**Istituto Europeo di Oncologia** e del **Centro Cardiologico Monzino** in collaborazione con **SmartFood**, programma in scienze della nutrizione e comunicazione dello IEO stesso. Tanti gli appuntamenti: nell'area Mercato (a sinistra) sarà possibile acquistare una borsa piena di prodotti di qualità studiata per voi, da arricchire con ingredienti freschi secondo i consigli degli esperti; nel tardo pomeriggio, sul palco centrale, uno show cooking di **Davide Oldani**, affiancato da un nutrizionista SmartFood. Nel ristorante stellato Viva di **Viviana Varese** andrà in scena una cena di beneficenza (su invito) con menù attentamente calibrato per potenziare le proprietà benefiche. Allo spazio conviviale Pianodue si potrà invece acquistare una cena ideata sempre a quattro mani dagli chef di Eataly con i nutrizionisti SmartFood. Segnatelo in agenda: ci saremo anche noi di *La Cucina Italiana*.

## (S)tappa a Milano

Dal 3 all'11 ottobre non prendete impegni perché noi di *La Cucina Italiana* vi aspettiamo alla Milano Wine Week. Raggiungeteci al grande **Wine Pairing** che si terrà al nuovo Babila Building by Guastoni in Corso Venezia, con tanti chef (Andrea Berton e Daniel Canzian, tra gli altri), impegnati a ideare una ricetta a partire dal vino di una delle aziende e dei consorzi che aderiscono alla kermesse. *milanowineweek.com*

## Sorsi di libertà

Si chiama Gorgona, come l'isola dell'arcipelago toscano dove è fatto con un metodo speciale: i marchesi Frescobaldi, e il presidente Lamberto in primis, ci mettono il cuore e gli strumenti, quindici detenuti lavorano in vigna e in cantina imparando un mestiere. Risultato, all'ottava vendemmia: novemila bottiglie di **bianco biologico** che hanno conquistato i mercati internazionali. *frescobaldi.it*

## App-erò, che tazzina!

Per cultori del caffè al bar e del suo rito, arriva Piacere Lavazza, una nuova app, scaricabile su Google Play Store o Apple Store, che offre anche la possibilità di scegliere il proprio bar, aderente all'iniziativa, dove gustare un caffè **offerto** dal brand. *lavazza.com*

# Una signora cucina

Uno spazio per il pc e dettagli rubati ai cuochi stellati. Ecco come si evolve la stanza più conviviale della casa

C'era una volta il tinello, un angolo intimo, piccolo e spartano, preludio alla più nobile sala da pranzo. Preistoria. Oggi, tra divano e fornelli non si coglie soluzione di continuità. Ce lo conferma Fabiana Scavolini (nella foto, in basso), ad dell'azienda di famiglia, una collaborazione, dal 2016, con Carlo Cracco, con cui hanno progettato il modello Mia (nella foto).

**Di che cosa bisogna tenere conto, adesso, quando si progetta la cucina?**

«L'esigenza principale è di avere spazi polifunzionali anche in metrature ridotte e di favorire l'interazione tra gli arredi e i device tecnologici. Dovremo quindi immaginare una cucina dotata di tutti i livelli di comfort per cucinare, ma anche per lavorare e socializzare. Importante, poi, l'ergonomia:

in Mia si possono traslare le basi tenendo arretrato lo zoccolo rispetto al piano: questo lo rende molto più fruibile».

**Perché il nome «Mia»?**

«La personalizzazione è contemporaneità. Carlo Cracco ci ha aperto la sua cucina, per creare qualcosa che lo rappresentasse».

**Quali materiali scegliere?**

«Noi puntiamo sulla funzionalità dell'acciaio o su soluzioni performanti e sostenibili come la biomalta: a base d'acqua, è composta dal 40% di inerti provenienti da riciclo certificato».

FOTO AG. GETTY IMAGES, IVAN CERULLO, LOLA MOSER

Latte Fieno Alto Adige
La novità è nella tradizione
Qualità
SÜDTIROL
Le nostre mucche hanno
qualcosa di speciale:
il fieno che mangiano
ogni giorno.
lattefienoaltoadige.it
zampediverse

# Cartoline dall'Italia

Il nostro Paese in mostra su trenta vasetti della crema spalmabile più famosa, per aiutare il turismo. E ricordarci scorci di bellezza sotto casa

Ci sono il Lago di Braies e quello di Como, i trulli pugliesi e il Monte Rosa: i vasetti di Nutella si vestono con le bellezze del nostro Paese per l'**edizione limitata** Ti amo Italia. La collezione, con trenta soggetti diversi, in vendita dal 12 ottobre, è stata ideata in collaborazione con Enit, l'Agenzia nazionale per il turismo. Un modo per conoscere e visitare virtualmente lo Stivale: inquadrando il QR Code su ogni vasetto, sarà possibile vivere un'esperienza di realtà virtuale, tramite una piattaforma digitale. *nutella.com*

## Bontà expressa

Da Cracco in Galleria a casa vostra il passo è breve, ed ecologico: il ristorante stellato consegna, con il servizio Craccoexpress, in tutta Milano con una BMW i3 elettrica a **zero emissioni**. A bordo, un menù di classici italiani, dalla pizza al vitello tonnato, che trovate in carta anche nel bistrot. I consigli per servirli sono disponibili sul sito *shop.carlocracco.it*, dove si trovano anche una vasta selezione di prelibatezze e kit dolci e salati. Qualche must? Quello per fare gli spaghetti al pomodoro come piace allo chef, il panettone e il Pan Ciliegia (non solo a Natale), e i Cracco Distillati, dall'amaro al limoncello.

## Cocktail di stagione

Si chiama Silver Bunny ed è uno dei nuovi drink di Nicola Romiti, bartender del locale Carlo e Camilla in segheria, chiamato così perché sorge in una vecchia fabbrica milanese del 1932. Da provare la nuovissima drink list, sempre ispirata alla **cucina liquida** (tecniche gastronomiche applicate alla miscelazione). Così, è normale preparare un succo di insalata iceberg e cedro e meringhe bruciate per questo cocktail a base di gin (quello della linea Cracco Distillati studiato da Romiti insieme con lo chef è in vendita su *shop.carlocracco.it*).

FOTO LAURA CICOGNA

# VERY ITALIAN, VERY FRANCIACORTA

franciacorta.net @franciacorta

Un luogo straordinario a ridosso delle Alpi, ricco di tesori d'arte e naturalistici. Un desiderio di dar vita a una viticoltura in equilibrio con l'ambiente, nel rispetto dei principi naturali e di sostenibilità. Una cultura antica dalla quale nascono vini pregiati, la cui vivacità accompagna da sempre brindisi e degustazioni, dona piacere, leggerezza e gioia di vivere. Uno stile di vita inimitabile, riconosciuto in tutto il mondo, un prodotto unico, capace di illuminare ogni attimo.

Benvenuti in Franciacorta.

# Questa donna è una cuoca e una mamma

E che cuoca, visto che ha appena ricevuto un premio molto prestigioso da una famosa guida francese... Ecco Marianna Vitale, chef stellata e ragazza del Sud, e il suo ristorante si chiama proprio così, Sud

Quando ti arriva il premio Michelin Chef Donna 2020 by Veuve Clicquot puoi dire al mondo che la tua vita è cambiata. Certo, Marianna Vitale, con il suo ristorante Sud a Quarto, vicino a Napoli, la stella l'ha presa solo tre anni dopo l'apertura nel 2009, ma questo riconoscimento aggiunge forza e incoraggia la presenza femminile nell'alta ristorazione. Giunto alla quarta edizione, il progetto Atelier des Grandes Dames, ideato dal marchio di Champagne Veuve Clicquot per l'Italia, sostiene la presenza della donna nelle cucine stellate ispirandosi al DNA della celebre vedova tosta e determinata, che si ritrovò sola e fece la storia delle bollicine grazie all'invenzione del primo millesimato e della *table de remuage*. E per carattere anche Marianna si difende, eccome. Non solo chef ma anche madre di Patrizio, di quasi cinque anni, già una specie di tabù quanto una Madonna (in giacca da chef) con bambino a dimostrare che si possono avere figli e trovarsi nelle pagine della famosa guida rossa. «Ricevo pochi curriculum dalle donne, a tutti i livelli, qualcosa di più nella pasticceria, ma in generale pochi», dice. Ed ecco che premi così possono fare la differenza. «Abbiamo una vita diversa dagli altri perché lavoriamo di sabato e nelle feste comandate ma credo che la soluzione stia in una gestione più elastica, nel rendere magici i lunedì, nel non andare per forza in vacanza ad agosto. E poi dobbiamo ben pensare a quello che vogliamo fare veramente, senza troppi condizionamenti». Capito ragazze? M. F.

Marianna Vitale durante alcuni momenti del premio Michelin Chef Donna 2020 by Veuve Clicquot. A fianco, la sua Sangria e, sotto, Minestra di mare con frutta e verdure di stagione e, a destra, Stratificazione di fresella. Il suo ristorante Sud, a Quarto (Napoli), ha preso la stella Michelin nel 2012.

SUD

«Iniziare a lavorare in cucina è come partire per un lungo viaggio.
È indispensabile mettere in valigia:
l'amore per lo studio, il supporto della famiglia e una forte autostima.
È il "bagaglio personale" che ti fa arrivare lontano»

**MARIANNA VITALE**

FOTO A. MORETTI, A. VITALE, M. VITALE

# SALVIAMO LA BIODIVERSITÀ

Carlo Cracco con l'IFAD alla scoperta delle microcolture minacciate dal cambiamento climatico per sostenere le comunità rurali nei posti più sperduti del mondo

Scene# Rito di accoglienza in famiglia
Shot# Il tè di benvenuto
Location# Bhutan

Scene# Riso piccante
Shot# Il taglio dei peperoncini
Location# Bhutan

Scene# In cerca del «tartufo del deserto»
Shot# Riconoscere annusando
Location# Marocco

La cucina gli ha dato notorietà, e Carlo Cracco ha deciso di metterla a frutto per aiutare il prossimo e l'ambiente: sono diversi i progetti in cui lo chef stellato è impegnato per costruire un futuro più equo, sostenibile, solidale, senza povertà e senza sprechi. Tra i più importanti, da cinque anni, c'è Ricette per il Cambiamento con l'IFAD, il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo, che si propone di sostenere le comunità rurali nel mondo, aiutando i piccoli agricoltori ad adattarsi all'impatto che il cambiamento climatico produce sulle loro vite. I luoghi che il cuoco ha visitato con IFAD, racconta, «sono lontani dai centri abitati, spesso in piena montagna o nel deserto. Non è facile arrivarci e non è facile viverci». Marocco, Cambogia e Bhutan sono le destinazioni finora scoperte: Cracco, come gli altri chef coinvolti da IFAD, ha realizzato ricette con i prodotti locali, per dare visibilità e sostegno agli abitanti. «Spero di aver connesso il pubblico con la realtà quotidiana di questi piccoli produttori, e con le loro difficoltà». Un'altra iniziativa di Cracco è invece a favore dei 6 Villaggi SOS in Italia: un servizio di delivery stellato dedicato alle aziende, che possono regalare a dipendenti, clienti o fornitori un pranzo d'eccezione; i fondi raccolti offrono sostegno scolastico individualizzato ai bambini in difficoltà. Per una cucina sostenibile, infine, ha risposto all'iniziativa di Too Good To Go, app antispreco che, in occasione della prima Giornata Internazionale della Consapevolezza sugli Sprechi e le Perdite Alimentari istituita dalla FAO (29 settembre), ha coinvolto diversi cuochi con una «Chef Box», completa di ricetta antispreco, da ritirare presso i loro ristoranti. L.F.

Scene# Ricerca di ingredienti nel campo
Shot# La raccolta del peperoncino
Location# Bhutan

Scene# Zuppa di erbe, riso e pesce gatto
Shot# La selezione delle erbe
Location# Cambogia

Scene# Tajine di agnello dei pastori
Shot# La pulizia dei «tartufi del deserto»
Location# Marocco

## IFAD PER L'AGRICOLTURA

Il Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo (IFAD) è un'agenzia specializzata dell'ONU e un'istituzione finanziaria che opera con le popolazioni rurali nelle aree più remote del mondo in situazioni di povertà e di fame. Creato nel 1977 per finanziare progetti di sviluppo, conta oggi 181 Paesi membri. Coopera con la FAO (Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura), l'agenzia dell'ONU istituita nel 1945 per combattere la fame e promuovere la sicurezza alimentare. L'IFAD ha sede a Roma, come la FAO.

*Castervé: la Langa*, dipinto di Enzo Bianchi del 1965. Raffigura il paese natio (in italiano Castel Boglione, Asti).

# COME DIRE TI VOGLIO BENE

Da uno dei libri più noti del fondatore del Monastero di Bose, tre passi per soffermarsi sul valore del cibo. Perché cucinare e condividere la nostra mensa sono il modo migliore per diventare uomini di **ANGELA ODONE**

«Parliamo di cibo. Non se ne può fare a meno, soprattutto per noi monferrini: il cibo è qualcosa per cui si ha cura, si deve "aver cura" perché è proprio dal mangiare, dalla tavola che si ricevono lezioni e insegnamenti, oltre che consolazioni. La tavola possiede o, meglio, possedeva un grande magistero: oggi purtroppo per molti il cibo è diventato un carburante e la tavola una mensola su cui posare ciò che si consuma. (...) Invece per me la tavola è il luogo privilegiato per imparare, per ascoltare, per umanizzarmi. Non è stato forse così fin dall'inizio della vicenda umana? È quanto affermano gli antropologi, ma è anche quello che verifichiamo noi stessi se usiamo l'intelligenza per esercitarci alla consapevolezza di quello che facciamo. L'umanizzazione è passata principalmente attraverso la tavola, dalla nutrizione alla gastronomia (intesa nel senso letterale di "legge del mangiare"), dalla scoperta della coltivazione all'adozione del piatto, all'uso della tavola come luogo di incontro e di festa».

«Io amo cucinare, e lo faccio in un grande silenzio perché cucinare significa pensare, essere consapevoli, essere presenti e avere un senso forte della realtà e degli altri per i quali si cucina. Cucinando si è obbligati a una unificazione di aspetti molteplici: le leggi culinarie, le attese di chi mangerà, la conoscenza dei prodotti, l'esperienza del fuoco, dell'acqua, del tempo... Operazione straordinaria che rende intelligenti».

«Se infatti mangiare significa conservare e incrementare la vita, preparare da mangiare per un altro significa testimoniargli il nostro desiderio che egli viva e condividere la mensa testimonia la volontà di unire la propria vita a quella del commensale. Sì, perché nella preparazione, nella condivisione e nell'assunzione del cibo si celebra il mistero della vita e chi ne è cosciente sa scorgere nel cibo approntato sulla tavola il culmine di una serie di atti di amore compiuti da parte di chi il cibo lo ha cucinato e offerto come dono all'amico. Far da mangiare per una persona amata, prepararle un pranzo o una cena è il modo più concreto e semplice per dirgli: «Ti amo, perciò voglio che tu viva e viva bene, nella gioia!».

*Il pane di ieri, Einaudi, 9,50 euro.*

**PER I PIÙ GIOVANI**

Quante sono le feste e i banchetti raccontati nel Vangelo? Tanti, e tutti diventano occasione di insegnamento. Dalle nozze di Cana all'ultima cena, dalla festa per il figliol prodigo alla moltiplicazione dei pani e dei pesci, le parole di Enzo Bianchi e i disegni di Emanuele Luzzati spiegano ai ragazzi la forza travolgente della condivisione.
*Un rabbi che amava i banchetti, Marietti, 13,50 euro*

**ENZO BIANCHI**

Nato a Castel Boglione (AT) nel 1943, dopo gli studi alla facoltà di Economia e commercio dell'Università di Torino, alla fine del 1965 ha trovato in Bose, una piccola frazione sulla Serra di Ivrea, il luogo perfetto per dare forma alla sua idea di comunità monastica, dove accogliere donne e uomini di origini e provenienze diverse. Il nutrimento in ogni sua forma, spirituale e no, da sempre accompagna i suoi pensieri. Nel 2016 l'Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo gli ha conferito la Laurea Honoris Causa.

PER SIEMENS

# CUCINARE IN STILE METROPOL

# ITANO

Attenzione al dettaglio e alle prestazioni, due valori in comune che guidano la nuova collaborazione fra Siemens e lo chef stellato Andrea Berton. Insieme condividono la vocazione all'eccellenza e all'innovazione, e la voglia di esplorare nuovi confini, tecnologici e gastronomici.

La cucina è il centro della casa, e in un'appartamento di città questo significa spazi che si fondono con il salotto, in un living da vivere ogni giorno in famiglia e da condividere con gli ospiti. Gli stili di vita cambiano, e così la zona cucina, che deve essere funzionale, **pratica** e di **design** al tempo stesso. La nuova generazione di piani a induzione con cappa integrata della gamma studioLine di Siemens è nata per questo: nei nuovi *InductionAir Plus* piano cottura e cappa si fondono per una gestione semplice, intuitiva e intelligente. Un unico elettrodomestico con le funzioni integrate al medesimo livello garantisce l'aspirazione dei fumi anche dalle pentole più alte, la velocità e la potenza vengono regolate in modo del tutto automatico e la **silenziosità** è massima. La pulizia è semplicissima, sia per il piano sia per l'unità filtrante, che può essere comodamente estratta e lavata in lavastoviglie. E poi, quando si è finito di preparare da mangiare, la funzione post-cottura lascia la cappa ancora operativa per alcuni minuti prima di spegnersi completamente, garantendo così che l'aria in cucina, e nel resto della casa, rimanga sempre fresca.

● **WWW.SIEMENS-HOME.BSH-GROUP.COM/IT/**

**SIEMENS**

Si chiama Cambogia questa creazione di Andrea Berton: leggerissime seppie ripiene all'ananas, dai sapori orientali, uno dei tanti piatti del ricettario studioLine di Siemens realizzato in collaborazione con lo chef pluristellato e in omaggio nella luxury box della promozione studioLine.

Si può reinventare un cibo elementare (e perfetto)? Carlo Cracco lo ha fatto e noi abbiamo provato a imitarlo. E per dimostrare che tutti possono riuscirci, ai fornelli non c'era una cuoca ma una giornalista...

esecuzione delle ricette
e testi SARA TIENI

# PRIMA L'UOVO

foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA

TUORLO MARINATO CON FONDUTA

ZUPPA PAVESE

Ha quasi un'ossessione Carlo Cracco per l'uovo. E quando mi è stato richiesto di rifare le sue ricette, mi sono tremati i polsi. Eppure proprio la ricerca che c'è dietro questo ingrediente, in realtà, facilita tutto. «Quasi tutte le ricette a base di uova vengono dalla cucina francese, dall'Ottocento in poi, ed erano datate», racconta il cuoco. «Io ho cercato di mettere questo ingrediente al centro del piatto, non più solo un accompagnamento».

## Tuorlo marinato con fonduta

**Impegno** Medio
**Tempo** 35 minuti più 7 ore di marinatura
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

**300 g panna fresca**
**250 g Parmigiano Reggiano Dop**
**125 g sale grosso**
**100 g pangrattato**
**100 g burro**
**45 g zucchero**
**30 g fagioli freschi o secchi rinvenuti per una notte**
**6 uova**

**Cuocete** i fagioli in acqua abbondante non salata per 30 minuti circa. Quindi scolateli tenendo da parte un paio di mestoli dell'acqua di cottura; frullateli ottenendo un purè. Fate raffreddare.
**Amalgamate** il purè con il sale grosso e lo zucchero; se è troppo asciutto, unite un paio di cucchiai di acqua dei fagioli.
**Distribuite** 1 cucchiaino di questo composto in 6 pirottini di alluminio (ø 4-6 cm) o in 6 tazzine da caffè.
**Rompete** le uova, uno alla volta, separando bene il tuorlo (senza romperlo) dall'albume; adagiate ciascun tuorlo in un pirottino, coprite con altro purè di fagioli e lasciate marinare per 7 ore a temperatura ambiente.
**Preparate** la fonduta: portate a ebollizione la panna, spegnete, unite il parmigiano grattugiato e mescolate, ottenendo una crema liscia.
**Tostate** il pangrattato in una padella con il burro per 3-4 minuti. Stendete il composto tra due fogli di carta da forno con un matterello, a circa 2 mm di spessore; fate indurire in freezer per 30 minuti. Poi eliminate la carta e ricavate 6 dischi con un tagliapasta (ø 4-5 cm) o con un bicchiere.
**Distribuite** i dischi nei piatti, posate 1 tuorlo su ciascuno, quindi versate la fonduta calda.
**Completate** a piacere con broccoli e cipollotti tagliati sottili.

## Zuppa pavese

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora
più 7 ore di marinatura

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**1 litro brodo di manzo**
**300 g pangrattato**
**300 g Porto Rosso**
**60 g taleggio (preferibilmente di capra)**
**6 uova**
**1 cipolla**
**pane tipo baguette ai cereali**
**alloro – aglio**
**olio extravergine di oliva**
**burro – aceto di vino rosso**
**olio di arachide – sale**

**Preparate** le uova la sera precedente: in 6 pirottini o in 6 piccole cocotte formate un letto di pangrattato. Rompete le uova in una bacinella, prelevate i tuorli, adagiateli nei pirottini, copriteli delicatamente con altro pangrattato e poneteli in frigo per 7 ore.
**Affettate** la cipolla a rondelle sottili.
**Sciogliete** in una padella una noce di burro con poco olio extravergine e rosolatevi 1 spicchio di aglio con la buccia, schiacciato.
**Unitevi** la cipolla, 1 foglia di alloro e fate appassire molto dolcemente, bagnando, via via, con il Porto: fatelo sfumare alzando la fiamma in modo che l'alcol evapori. Aggiustate di sale. Quando la cipolla sarà appassita, aggiungete un cucchiaio di aceto: la consistenza dovrà risultare fondente e omogenea.
**Tagliate** la baguette a fette sbieche spesse 5 mm. Potete usare anche un pane asciutto tipo quello toscano: in questo caso tagliatelo a rettangoli dello stesso spessore.
**Tostate** le fette di pane in forno fino a ottenere dei crostini dorati e croccanti.
**Adagiate** su ciascun crostino una fetta di taleggio spessa 6-7 mm; appoggiateli sulla bocca aperta del forno caldo, per far fondere leggermente il formaggio.
**Completate** i crostini con 1 cucchiaio di cipolla caramellata.
**Liberate** i tuorli dal pangrattato in eccesso e friggeteli nell'olio di arachide a 160 °C per pochi istanti, finché non si formerà una leggera crosticina.
**Adagiateli** sui crostini nei piatti, irrorate con il brodo caldo e servite subito.

PASSATELLI AI FRUTTI DI MARE

## Passatelli ai frutti di mare

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 1 ora e 10 minuti
più 24 ore di riposo

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**250 g frutti di mare (cozze, vongole, fasolari)**
**150 g pangrattato**
**150 g Parmigiano Reggiano Dop**
**150 g pomodorini**
**8 tuorli marinati**
**1 limone non trattato**
**aglio – prezzemolo**
**vino bianco**
**noce moscata**
**zucchero – farina – sale**
**olio extravergine di oliva**

**Impastate** i tuorli marinati (seguite la prima ricetta) con il pangrattato, il parmigiano grattugiato, la scorza del limone tagliata finemente al coltello e poca noce moscata.
**Ricavatene** un composto sodo, ponetelo in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 24 ore (o almeno per 12: prima non sarà abbastanza malleabile).
**Passate** metà dell'impasto con un passapatate a fori grossi e ricavatene dei passatelli lunghi 8-10 cm; cospargeteli con poca farina e fateli riposare su una spianatoia per 30 minuti.
**Lavate** i molluschi. Soffriggete 1 spicchio di aglio con poco olio in una padella con prezzemolo tritato: versatevi i molluschi e a fiamma vivace sfumate col vino bianco. Coprite la padella e cuocete per 4-5 minuti, finché i molluschi non saranno aperti. Sgusciateli e filtrate il liquido di cottura.
**Fatelo** poi ridurre della metà cuocendolo in un'ampia padella.
**Tagliate** i pomodorini a metà, poneteli in una teglia, cospargeteli con zucchero e poco sale e infornateli a 200 °C per circa 15 minuti.
**Cuocete** i passatelli in abbondante acqua bollente o in un brodo leggero di verdure: per evitare che si rompano, tenete la fiamma media e cuocetene pochi alla volta. Quando saranno saliti a galla, scolateli e uniteli nella padella con il liquido di cottura dei molluschi.
**Aggiungete** i frutti di mare, i pomodorini e saltate tutto insieme nel liquido di cottura dei molluschi.
**CONSIGLIO** Il pangrattato deve essere molto fine: l'ideale è prepararlo in casa frullandolo a lungo fino a renderlo polveroso.

## Tuorlo croccante con insalata caldo-fredda di zucca e funghi

**Impegno** Medio
**Tempo** 30 minuti più 4 ore di marinatura
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**240 g pangrattato**
**200 g polpa di zucca**
**150 g funghi freschi tipo Champignon**
**4 uova – olio di girasole**
**misticanza – aglio**
**aceto balsamico – sale**
**olio extravergine di oliva**

**Rompete** le uova in una bacinella e, con le mani, prelevate i tuorli, cercando di staccare tutto l'albume.
**Coprite** il fondo di 4 stampini di alluminio con uno strato di pangrattato, adagiate in ciascuno un tuorlo e coprite con altro pangrattato. Lasciate marinare le uova a temperatura ambiente per almeno 3-4 ore (in frigo per 4-5 ore).
**Tagliate** la zucca in cubetti di 5 mm.
**Sbollentateli** per 5-6 minuti, poi saltateli in padella con poco olio extravergine, 1 spicchio di aglio con la buccia; una volta dorati, levateli e, nella stessa padella, saltate i funghi affettati fini, con poco olio e un altro spicchio di aglio.
**Prelevate** delicatamente un tuorlo impanato alla volta, ponetelo su una schiumarola e immergetelo nell'olio di girasole a 155-160 °C per 1 minuto: cuocendone 1 alla volta bastano 40 secondi (se li friggete insieme, ci vuole più di 1 minuto). Tenete le uova sulla schiumarola mentre friggono. Saranno pronte quando avranno una crosticina dorata e uniforme. Scolatele e adagiatele su carta da cucina.
**Condite** la misticanza con una vinaigrette di olio extravergine, poco aceto balsamico e sale. Unite la zucca, i funghi e il tuorlo croccante.
**CONSIGLIO** Controllate bene la temperatura dell'olio: se troppo caldo, i tuorli rischiano di rompersi. Perciò, marinatene sempre qualcuno in più, per sicurezza.

**«È bello scoprire come, attraverso il ripensamento di un ingrediente, si possa arrivare a stravolgerlo fino a renderlo, nel caso dell'uovo, nobile quanto gli altri»** CARLO CRACCO

## Uovo sodo allo zenzero, fagiolini e pomodorini misti

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
più 4 ore di marinatura
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**350 g fagiolini**
**160 g pomodorini datterini gialli e rossi**
**60 g pancarré**
**50 g zenzero fresco**
**4 uova grandi**
**aglio – pepe bianco**
**basilico**
**aceto di vino bianco**
**olio extravergine di oliva**
**sale fino, grosso e in fiocchi**

**Tagliate** in due i pomodorini e fateli marinare, per almeno 1 ora e 30 minuti, con olio, sale, pepe bianco, 4-5 foglie di basilico tagliate a sottili striscioline e 1 spicchio di aglio schiacciato, con la buccia.
**Cuocete** le uova in abbondante acqua e aceto (circa ½ bicchiere), per 6 minuti e mezzo, quindi scolatele e passatele in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura. Lasciatele raffreddare e sgusciatele lasciando intatto l'albume.
**Passate** lo zenzero nell'estrattore (in alternativa grattugiatelo ecc.), filtratene il succo e tenete 1 cucchiaio scarso della parte fibrosa da parte.
**Diluite** il succo di zenzero con 400 g di acqua a cui avrete aggiunto una presa di sale grosso: assaggiate per verificare che il liquido abbia la giusta sapidità.
**Immergetevi** le uova sode e lasciatele marinare per 4 ore. Alla fine asciugatele con cura e conservatele in frigorifero.
**Mondate** i fagiolini e scottateli per 1 minuto in acqua bollente salata; scolateli e passateli in acqua e ghiaccio.
**Private** il pancarré della crosta, tagliatelo a cubetti di circa 5 mm; saltateli in padella con olio, sale e le fibra dello zenzero, finché non saranno dorati e croccanti. Scolateli su carta da cucina per asciugarli.
**Condite** i fagiolini (volendo, aperti a metà) con sale e olio; distribuiteli nei piatti con i pomodorini e i crostini, e completate con le uova e fiocchi di sale.

# UNA TAZZINA DI CAFFÈ MOLTO VIRTUOSA

Una sfida contro il tempo in cui l'uomo e la natura si fronteggiano: Master Origins Colombia si raccoglie quando le drupe ormai virano a un bellissimo colore intenso. Perché è in quel momento esatto che questa qualità di caffè dà il meglio di sé. Ci vuole molta attenzione, certo, ma ne vale la pena. Il risultato è una miscela esclusiva caratterizzata da un'equilibrata acidità, da note di frutti rossi e di vino e dal giusto grado di intensità. Un profilo aromatico unico per un momento di puro piacere.

*fincas cafeteras*, così si chiamano i campi che in Colombia producono le drupe rosso ciliegia del caffè. Ettari di «oro verde» dove ciascun coltivatore tratta con amore e rispetto ogni chicco, grazie al Programma AAA Sustainable Quality™ di Nespresso. Un incoraggiamento a utilizzare pratiche di coltivazione sostenibili per migliorare la qualità del loro caffè e le loro condizioni di vita. Perché per ottenere il meglio bisogna avere la **pazienza** e il **coraggio** di lasciar maturare bene il frutto sulla pianta e poi di raccogliere le preziose ciliegie. Un'attenzione per la sostenibilità che giunge fino all'alluminio di cui è composta la capsula di Master Origins Colombia, realizzata con l'80% di alluminio riciclato, per far sì che ciò che termina diventi sempre un nuovo inizio. ● **WWW.NESPRESSO.COM**

## PANCETTA DI MAIALE MARINATA AL CAFFÈ MASTER ORIGINS COLOMBIA, CHUTNEY DI BARBABIETOLA E LAMPONE, QUINOA FRITTA

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**300 g pancetta di maiale fresca**
**300 g barbabietola**
**120 g zucchero**
**100 g lamponi**
**100 g aceto di mele**
**80 g cipolla**
**40 g quinoa soffiata**
**30 g burro**
**10 g farina di nocciole**
**1 erogazione da 40 ml caffè Master Origins Colombia Nespresso**
**1 seme di coriandolo**
**1 goccia di essenza di senape**
**olio extravergine di oliva**
**timo – maggiorana**
**sale – pepe**

**Posate** la pancetta su un grande foglio di alluminio, aggiungete il caffè, il burro, i lamponi e le erbe aromatiche, chiudete il cartoccio e cuocete in forno a 60 °C per 6 ore.
**Fate** raffreddare completamente la carne, quindi porzionatela in 4 cubi.
**Tagliate** la cipolla a fettine sottili e fatela appassire con poco olio a fiamma bassa; aggiungete la barbabietola pelata e a pezzetti, l'aceto, lo zucchero e il coriandolo.
**Lasciate** cuocere a fiamma bassa. Alla fine regolate di sale e aggiungete una sola goccia di essenza di senape.
**Rosolate** i cubi di pancetta in padella da tutti i lati finché non risultano croccanti.
**Friggete** la quinoa in olio bollente, scolatela e salatela. Disponete nei piatti 1 cucchiaio di chutney, adagiatevi sopra 1 cubo di pancetta rosolato e guarnite con la quinoa, la farina di nocciole, un lampone fresco e fettine di barbabietola tagliata sottile e fritta.

**L'ALTERNATIVA** Potete utilizzare la tecnica di cottura sottovuoto: raccogliete la pancetta in un sacchetto con il caffè, il burro, i lamponi e le erbe aromatiche; cuocetela a 80 °C con il roner o nel forno a vapore per 10 ore. Infine abbattetela, poi porzionatela in 4 cubi, proseguendo la realizzazione della ricetta come indicato.

«Ho pensato a questo piatto
ispirandomi alle sensazioni
provate degustando
Master Origins Colombia.
Al gusto spiccano
una gradevole acidità
e una giusta amarezza.
L’abbinamento della carne
con il chutney di rapa
e lampone ricorda molto
la confettura e completa
il gioco di contrapposizioni
di sapore e profumo
percepito in degustazione».
Chef Tommaso Arrigoni
Innocenti Evasioni – Milano
1 stella Michelin
INNOCENTI EVASIONI MILANO
MASTER ORIGINS
NESPRESSO
COLOMBIA
MASTER ORIGINS
NESPRESSO
COLOMBIA

# OGNI RAPA È ILLUMINATA

In Alto Adige un contadino ha detto di sì a un'agricoltura sovversiva, produce verdure che sono un miracolo di sapore e sta convertendo tanti ragazzi che la pensano come lui

di MARGO SCHACHTER

Harald Gasser, altoatesino, quarantatré anni, è un pioniere della permacultura, metodo basato sulla sinergia delle diverse specie vegetali, che pratica da vent'anni nella sua fattoria, non distante da Chiusa, a nord di Bolzano.

Harald Gasser cita la Bibbia, va a messa la domenica ed è un eretico, dell'agricoltura. Nel suo maso di montagna a Barbiano, in Alto Adige, coltiva micro carote antiche, rape grandi come noci, zucchine dimenticate, cipolle selvatiche e bacche esotiche: sconosciute, bruttine e buonissime. Verdure sovversive perché in un sol morso ti fanno mettere in discussione l'intera agricoltura tradizionale.

Tutto è cominciato come un hobby, vent'anni fa, ma oggi il suo lavoro è conosciuto in tutta Italia, collabora con i migliori chef della zona e la sua storia sta facendo scuola. Harald coltiva ottocento tipi di ortaggi in appena mezzo ettaro e scordatevi un campo con filari ordinati.

Le piante crescono mischiate, sparse, tutte vicinissime, a guardarlo sembra seminato a caso, invece c'è dietro una logica perfetta: «Seguo alcuni principi della **permacultura**, un sistema di coltivazione in cui le diverse varietà vengono disposte in modo sinergico. Il mio orto è un ecosistema agricolo naturale». E non servono terreni sconfinati, ottimizza ogni centimetro: «Ti spiego. Una pianta di zucchine, per →

FOTO ALEX FILZ

esempio, ha bisogno di un metro e mezzo di spazio, ma lo usa solo quando è diventata grande. Mentre cresce allora io semino vicino altre varietà compatibili, come le rape e i ravanelli, che danno frutti velocemente. Faccio due raccolti, poi quello delle zucchine, e tutto nello stesso metro e mezzo».

La resa al metro quadrato è elevatissima, non lascia spazio alle erbacce e se qualcosa non cresce, non importa, si concentra sul resto. «Una monocoltura è fragile, preda facile per i parassiti, e se hai un solo problema, sei rovinato. Così hai il terrore di tutto, sole, pioggia, vespe e coccinelle. Gli altri contadini combattono una guerra», mi dice, mentre lui non usa pesticidi, non annaffia, è felice e vive in pace. «Osservo, come Dio guarda il suo popolo, che piante e insetti vivano in equilibrio e si aiutino fra loro». Nulla di mistico però, anzi, da buon altoatesino il suo modello è un esempio di imprenditoria che funziona e di **sostenibilità** – anche economica.

Molti erano scettici, ma oggi altri stanno seguendo le orme di Harald Gasser tanto che intorno a lui è nata una rete di contadini con piccoli appezzamenti, proprio quelli che finiscono per essere abbandonati. Si chiama Manna.organic (cibo che cade dal cielo) e ha l'obiettivo, con i suoi punti vendita, di rendere accessibili i prodotti a tutti, non solo ai ristoranti stellati e ai gourmet, in modo equo e solidale e a filiera corta. Roma, Parma, Firenze e Valle Aurina... il progetto sta facendo proseliti. ■

Harald Gasser nell'orto con la moglie Petra Ottavi. Accanto alla coltivazione di 800 tipi di vegetali, nella fattoria vengono allevati in modo estensivo gli zebù nani, piccoli bovini adatti al pascolo in zone impervie.

# IO, LA LUNA E TU

Mai assaggiato il formaggio di fossa? Dirigetevi nel cuore più antico della Romagna, nella bottega di Renato e Anna Brancaleoni. E tra croste di cera d'api, massaggi di more e campionati del mondo, prima di degustare questo capolavoro, pensate a un certo satellite

di **SARA TIENI**, foto **ENRICO DE LUIGI**

Anna e il padre Renato Brancaleoni nella loro bottega, La Fossa dell'Abbondanza, a Roncofreddo (FC), con una selezione di formaggi.

Entrare nella bottega La Fossa dell'Abbondanza di Renato Brancaleoni e di sua figlia Anna, affinatori di formaggio a Roncofreddo (FC), antico borgo nella vallata del Rubicone, ha un che di misterioso. La luce filtra poco a palazzo Dominici, un suggestivo edificio del Trecento, e aleggia un aroma pregnante: è quello del prezioso formaggio di fossa, una delle specialità per cui sono diventati famosi nel mondo con tanto di due medaglie di bronzo all'International Caseus Award di Lione, nel 2005 e 2007 e oggi fornitori, tra l'altro, dello chef Carlo Cracco. Proprio sotto i miei piedi c'è una cavità in cui dormono 4.500 forme, tra **vaccini e pecorini**, per cento giorni: sigillata ad agosto, verrà aperta, da tradizione, solo il 10 novembre e regalerà 4.500 formaggi diversi perché «non ne esistono due uguali, come non esistono persone uguali». Originariamente create per conservare il grano, queste fosse di affinamento hanno origini antichissime e «come ci sia finito il formaggio non si sa, forse per salvare le scorte dai predoni». Non tutti i terreni sono adatti: «Questi, di arenaria, hanno una **carica sulfurea** molto forte. L'odore del formaggio di fossa infatti ricorda quello dell'uovo, con note di sottobosco, di fungo, di fieno. Si avvolge in panni di cotone e si cala in una cavità ogni anno sterilizzata a fiamma e poi foderata di fieno. I formaggi quando salgono sono tutti deformati, e ciascuno ha un aroma leggermente diverso». Nella buona riuscita conta anche la Luna: «Quello in Luna crescente matura prima. Per gli invecchiamenti particolari? Eh, lì ci vuole quella calante». In ogni caso, il risultato è spaziale. *fossadellabbondanza.it* ■

# CREATI AD ARTE
## per Stupire.

PEPE VERDE & ZENZERO
PEPE NERO & CURCUMA
PEPE ROSA & LIMONE
PEPE BIANCO & SALVIA

La Drogheria 1880 ha saputo unire ad arte spezie ed erbe, dando vita a un incontro inedito di sapori. Ogni macinello racchiude una miscela unica, caratterizzata dall'unione tra l'intensità delle migliori varietà di pepe, il gusto distintivo di materie prime selezionate e una speciale componente aromatica. Provali e collezionali tutti!

**Seguici su:**   @ladrogheria1880

GLI SPECIALISTI DELLE SPEZIE

# IL RISO DAL BAFFO LUNGO

Gli animali del bosco, l'acqua di sorgente, la brughiera. Il Carnaroli in purezza nasce in un'oasi protetta lungo il Ticino **di SARA MAGRO**

A fare buono un risotto sono gli ingredienti scelti e l'abilità del cuoco. A fare buono un riso sono il terreno e i metodi di coltivazione. Il concetto è lo stesso: contano qualità e perizia. Ogni chicco conserva la memoria di tutto ciò che ha assorbito dalla semina al raccolto, poi in pentola, fino al piatto.

«Anche noi agricoltori dobbiamo pensare al cibo del futuro. Ma ho imparato dal passato che per fare un ottimo prodotto, bisogna rispettare l'ambiente e la tradizione», spiega Dino Massignani che gestisce le risaie della Riserva San Massimo (*riservasanmassimo.net*), all'interno del Parco naturale lombardo della Valle del Ticino, il primo parco regionale italiano istituito nel 1974.

Lavorano con metodi di agricoltura biointegrata in un'area di 800 ettari tra brughiere e boschi, attraversata da 44 sorgenti le cui acque ricche di sostanze organiche allagano i campi. C'è poi un altro fatto: con la riduzione della portata, il fiume ha cambiato percorso, lasciando uno strato di torba molto fertile, dove si può coltivare con pochi concimi naturali.

«Ci tengo a precisare che produciamo solo Carnaroli Autentico con sementi certificate, e non le varietà similari come il Carnak o il Carnise, che si trovano spesso in vendita con la stessa denominazione. Il nostro riso si distingue per l'altezza superiore, tra 160 e 170 cm, il baffo lungo e la cura in ogni fase». Lo raccolgono solo quando è maturo e lo essiccano subito a bassa temperatura in un impianto a metano che ne conserva le caratteristiche. Quindi viene messo a riposare in silos aerati e pelato in piccoli lotti, a pietra come si faceva una volta, prima di confezionarlo (bianco o integrale) in atmosfera protetta. «Lavoriamo in un habitat delicato, senza il quale non faremmo lo stesso riso», conclude Massignani. «Ogni cosa concorre e va rispettata, anche la corsa di un daino o il volo di un fagiano del parco». ■

A sinistra, la Riserva San Massimo, a Gropello Cairoli (PV). In alto, la pannocchia di Carnaroli Autentico. Dino Massignani, gestore della riserva nel Parco del Ticino, sito Unesco e habitat di settecento specie tra mammiferi, uccelli e pesci, con ottanta chilometri lineari di alberi da frutto per creare sentieri ecologici.

# IL PROFUMO DEL FORNO

Iper La grande i
è un ipermercato diverso, e si sente.
Fondato nel 1974 con la missione
di rendere la qualità accessibile
a tutti, lavora ogni giorno i prodotti
freschi nei singoli punti vendita.
In ogni negozio, panettieri,
macellai, pasticcieri, cuochi
e pescivendoli esperti impastano,
affettano, cucinano e preparano
davanti agli occhi dei clienti
i propri prodotti. Come fareste
voi, ma grazie alla passione
di Iper la grande i.

Oltre trenta tipi di pane, preparati ogni giorno con acqua e farina, sotto i vostri occhi. Da Iper La grande i il pane viene impastato da panettieri esperti in tante ricette – dalla (vera) baguette francese al pane tipico locale, come la michetta milanese. Senza additivi e con materie prime di eccellenza, si lavora senza fretta, usando lievitazioni tradizionali come quelle con la biga e con la pasta madre che valorizzano profumi e sapori del pane, aumentandone la fragranza e la serbevolezza. Con farina integrale, ai cereali, biologico, la scelta è così ampia che va incontro ai gusti di tutti e alle esigenze della vita moderna, con grandi e piccoli formati, pane in cassetta, quello per burger o le gallette di riso artigianali, soffiate al momento. Da Iper La grande i si riscopre il valore del pane e un prodotto antico da riportare al centro della tavola. ● **WWW.IPER.IT**

Tirati e sfogliati ogni giorno in ogni punto vendita, arrotolati a mano, con burro di Normandia al 100%, uova italiane da allevamento a terra, confetture da sola frutta e zucchero, senza conservanti. I croissant di Iper la grande i non sono surgelati, non sono industriali, sono proprio come quelli fatti in casa. Ma sono disponibili in tantissime varianti, inclusi quelli senza uova, senza latte e senza burro, a partire da 90 centesimi l'uno. Da provare, per cambiare punto di vista sulla «solita brioche».

# VENDEMMIA VISTAMARE

In Romagna, nella nuova azienda di Carlo Cracco e di sua moglie Rosa Fanti si fa un vino nuovo «fiammante», si sognano galline, si sperimenta con le fragole. E la samba non è un ballo, ma una ciliegia di SARA TIENI, foto ENRICO DE LUIGI

Rosa Fanti nell'azienda agricola di famiglia, Vistamare, vicino a Santarcangelo di Romagna. Alle sue spalle, da sinistra, la nipote Greta, i figli Cesare e Pietro e il cuginetto Edoardo, fratello di Greta.

Evoca subito certe pensioncine della riviera romagnola, il nome scelto da Rosa Fanti e da suo marito Carlo Cracco per la loro azienda agricola, Vistamare, un eden di quindici ettari, di cui sei a vigneto, tra le colline vicino al borgo di Santarcangelo di Romagna. «Ma pensiamo già di acquistarne altri due», mi confida lei, perché «si fa in fretta a farsi prendere la mano, qui». Il panorama è incantevole in effetti, e la luce morbida del tramonto rende tutto dorato. Il mare citato c'è, eccome: è lì come un abbraccio turchino e silenzioso all'orizzonte, dove si intravede la costa tra Rimini e Cesenatico. Siamo in piena vendemmia, la prima per questa nuova avventura che ha portato lo chef vicentino nella terra d'origine della moglie. E mentre lui si divide tra cellulare, cesoie e trattore, lei mi viene incontro in shorts e stivali di gomma, con uno gruppetto di bambini scatenati alle spalle. Ci sono i suoi, Pietro e Cesare, i nipoti Enea, Greta ed Edoardo, figli del fratello Nicola. A dare supporto anche i genitori, Carlo e Daniela Fanti. La tribù è riunita, l'evento importante, ma il tempo stringe e bisogna lavorare. «È capitato tutto nella settimana peggiore: abbiamo un sacco di impegni. La scuola che inizia. Ma è così, la campagna non aspetta». Ci mettiano a parlare accomodate su due casse da uva dietro un casolare diroccato – accanto a un →

Uno scorcio dell'azienda: tra alcuni ulivi centenari, in fondo si vede il Monte di San Marino. Sopra, Rosa intenta a cogliere grappoli di uva Fiamma Rossa, vitigno autoctono, assistita dal marito Carlo Cracco.

cantiere. Davanti, oltre il mare, un paesaggio dolce e collinare, a 360 gradi. «Il monte di San Marino è il mio scorcio preferito: qui mi sento in pace», chiosa lei.

**Da Galleria Vittorio Emanuele II a Milano a qui: è iniziata una fase agreste?**

«Più che altro si è chiuso un cerchio. Per uno chef un'azienda agricola è l'anello mancante. È stata mia mamma a individuare la tenuta. Un giorno, mi dice: «Guarda, Rosa, ho trovato quello che fa per voi». Noi stavamo guardando in Toscana, dove abbiamo molti amici e siamo venuti qui scettici, una mattina limpida di un anno fa. A novembre la tenuta era nostra. Per Cracco in Galleria, pur avendo una rete fantastica di fornitori – soltanto dieci per la frutta e la verdura – avere in carta il gelato con le nostre ciliegie è un'altra cosa».

**Che cos'hanno di speciale?**

«La bontà, inaspettata. Carlo le ha usate, insieme ad altre cultivar, anche nelle ricette salate. C'è una varietà, la Samba, che adoro: grossa, croccante, dolcissima. L'ho scoperta qui. Le mettiamo anche sotto spirito».

**Oltre alle ciliegie?**

«Alcuni tipi di pesche, susine, pere, albicocche. Ora i fichi e, più avanti, i cachi; ne abbiamo un ettaro intero. Vistamare per un terzo è frutteto e facciamo già succhi e confetture».

Fichi maturi appena colti da Rosa, che gioca a dondolarsi tra i rami di una pianta secolare. L'azienda, 15 ettari, ospita anche un ampio frutteto da cui provengono conserve e succhi biologici.

«La sostenibilità? Con le bucce della frutta ricaviamo carta per i menù. Con i noccioli di pesche e ciliegie, farine per le torte»

**Per lei è un ritorno alle origini.**

«Ci sono cresciuta qui. Mio fratello Nicola è tornato a viverci un paio di anni fa e ha aperto anche il suo locale (*Osteria da Oreste, a Santarcangelo*, ndr). Io sono un po' fuggita, nella prima parte della mia vita. Oggi apprezzo questi luoghi molto di più, soprattutto da quando ci sono i figli. Amo il pensiero che i bambini crescano tra due realtà diverse, talvolta anche un po' selvatici. Tra i vari progetti c'è anche una fattoria didattica, per far conoscere meglio questo territorio».

**Com'è fare il contadino oggi e con tutti i vostri impegni?**

«Uno stimolo in più, una rinascita. Abbiamo iniziato il percorso verso la conversione al biologico, ci vorranno tre anni. Puntiamo alla sostenibilità che per noi vuol dire riciclare. Con le bucce della frutta, per esempio, in collaborazione con l'azienda Favini, ricaviamo della carta per i nostri menù e le confezioni dei prodotti in vendita; con noccioli di pesche e ciliegie, delle farine deliziose da usare in pasticceria».

**Le idee non mancano: cosa diventerà il cantiere qui alle spalle?**

«È uno dei due casolari della tenuta, ormai in rovina. Ci piacerebbe trasformarlo per creare la nostra ospitalità, la predisposizione c'è. Ed è stato già ideato anche il progetto per la cantina; intanto, per i rossi, ci appoggiamo ai ragazzi di San Patrignano, una realtà eccellente della zona».

**Che vino produrrete?**

«Ah, quello è il regno di Carlo. Per lui, così appassionato, è un sogno che si realizza. Abbiamo scoperto che ci sono delle viti degli anni Settanta, vecchissime e pregiate. Tra i vitigni, anche una rara varietà di trebbiano, detta Fiamma Rossa poiché l'uva prende una colorazione rossiccia. Andava scomparendo perché rende poco, quindi i contadini l'avevano quasi eliminata. Per fortuna ne hanno tenuto due filari per cui faremo nuovi innesti. La vinificheremo in anfore di terracotta, per mantenere alcune proprietà, dare profumi. Per Cabernet e Sangiovese invece, useremo le botti».

**Vedo anche un orto: che cosa coltivate?**

«Per adesso è a uso domestico. Ci serve per fare esperimenti. Abbiamo scoperto che le fragole e i pomodori vengono benissimo, come pure le zucchine, così ne abbiamo piantate di più. Visto che è rimasto un ettaro incolto, forse lo trasformeremo tutto in orto, forse in carciofaia. Pensiamo anche alle erbe officinali. L'entusiasmo è tanto, ma anche la fatica. Ho imparato che la campagna è come un figlio piccolo, per prosperare devi darle cure quotidiane. Dipende in tutto da te».

**Cosa c'è più di suo e più di Carlo qui?**

«Di me c'è tanto, conosco ogni collina. Lui si è innamorato a poco a poco. Era venuto a Cesenatico appena due volte, da bambino, in colonia. E mai più tornato. A entrambi piacerebbe far scoprire i borghi e i migliori prodotti del territorio. L'olio, per esempio: c'è una grande tradizione. La prova sono alcuni ulivi, di duecento o trecento anni, che abbiamo trovato pure qui. Un'altra sorpresa».

**In una fattoria dovrebbero esserci anche gli animali...**

«Sono decisamente più impegnativi delle piante, ma ci piacerebbe molto averli in futuro. Be', il mio sogno sarebbero le galline. Qualche tempo fa siamo stati a cena nell'azienda agricola, vicino a Bolgheri, di Rocco Toscani (*figlio di Oliviero*, ndr) e c'erano un sacco di razze bellissime che bighellonavano dappertutto. Mi è venuta voglia di emularlo (*ride*, ndr). Sarebbe stupendo fare colazione con le proprie uova, no?». ■

PER LAVAZZA

# L'ITALIANISSIMO RITO DEL CAFFÈ

Quest'anno Lavazza si è guadagnata il 33esimo posto nella lista dei top 100 brand mondiali della Global RepTrak 2020®, stilata dal Reputation Institute. Uno sguardo attento all'innovazione di prodotto e di processo, all'ambiente di lavoro, alla responsabilità sociale e sostenibile e al ruolo delle donne hanno fatto la differenza per una specialità Made in Italy amata in tutto il mondo.

Correva l'anno 1895 quando un giovane uomo ricco di spirito di iniziativa, di inventiva e di passione apriva nel centro di Torino la sua prima drogheria. Era arrivato da un paesino del Monferrato con dieci lire in tasca e la testa piena di idee e si chiamava Luigi Lavazza. Mentre i fratelli Lumière giravano i loro primi film, Fogazzaro pubblicava *Piccolo Mondo Antico* e il mitico Artusi ristampava il suo ricettario per insegnare agli italiani a mangiar bene, Luigi Lavazza, circondato da sacchi di caffè provenienti da tutto il mondo, metteva a punto la sua grande intuizione: miscelando chicchi di diversa origine avrebbe offerto ai suoi clienti un gusto nuovo e unico, una tazzina che facesse di Lavazza un simbolo di **convivialità** e **italianità**. La sua storia è costellata di primati: nei primi decenni del Novecento, Lavazza è la prima azienda a distribuire caffè a livello locale in sacchetti firmati con il proprio marchio, nel 1950 utilizza la lattina sottovuoto per conservare il caffè e nel 1971 nasce l'inconfondibile mattonella flessibile sottovuoto. Oggi è un'azienda giunta alla quarta generazione, orgogliosa delle sue radici e sempre pronta all'**innovazione**: 125 anni ben spesi grazie ai quali Lavazza è nel cuore di tutti gli italiani. ● **WWW.LAVAZZA.IT**

## SCUOLA DI DEGUSTAZIONE

Il caffè è così importante sulla tavola degli italiani da meritare di essere degustato come un vino pregiato, per scoprirne tutte le sfumature di sapore: Lavazza sa come si fa e ce lo insegna. Il coffee expert sa riconoscere la sequenza delle fasi in cui si suddivide l'assaggio: prima si annusa il profumo e se ne valutano, con il cucchiaino, consistenza e colore; poi si preleva una quantità di bevanda e se ne aspira un sorso distribuendolo sul palato; si trattiene per qualche attimo la bevanda in bocca assaporandone le sensazioni; si deglutisce, valutando le percezioni olfattive dovute ai vapori che si liberano con l'espirazione; infine si considerano le impressioni di gusto che permangono sul palato. Perché il caffè, come insegnano al **Lavazza Training Center** che da oltre 30 anni si occupa di formazione e di educazione al gusto, bisogna saperlo fare e bisogna anche saperlo gustare.

## AMBASCIATORI STELLATI

Oltre 27 milioni di persone gustano ogni giorno una tazza di caffè, compiendo un vero e proprio rito collettivo. La dedizione di Lavazza verso l'eccellenza trova nell'alta gastronomia un connubio perfetto e per questo è stata una delle prime aziende a pensare a grandi chef stellati per i suoi progetti di formazione, perché il caffè è cultura: da Adrià a Bottura, Oldani, Cracco, Cedroni e Niederkofler, grandi nomi della ristorazione che hanno contribuito alla ricerca di nuove forme per interpretare un grande caffè.

# ricettario *di ottobre*

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Piatti liberamente ispirati alle ricette di Carlo Cracco, tratte da *Dire, fare, brasare* (Rizzoli), *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno* (Rizzoli), *Il buono che fa bene* (Vallardi)

food styling **JOËLLE NÉDERLANTS**
testi **LAURA FORTI**
**e VALENTINA VERCELLI**
foto **RICCARDO LETTIERI**
styling **BEATRICE PRADA**

## Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 167**

Piatto **Ginori 1735**, vassoio di acciaio zincato con pietra polare **KnIndustrie**, piccolo mestolo e coltello vintage collezione personale di Carlo Cracco.

# In cucina con Cracco

Un entusiasmante lavoro di squadra per condividere con voi i «piatti quotidiani» di un grande chef. Pieni di idee da copiare

Carlo Cracco completa i tortellini di castagne con il brodo e decora la crostata di limone sul set dei nostri studi, sotto l'occhio (e il telefono) del direttore Maddalena Fossati.

Questo ricettario è una storia a molte voci, che parla di cucina e di passioni, intrecciando tutti i valori che rendono grande il nostro Paese. C'è la voce di Carlo Cracco, che ci ha dato lo spunto per le ricette, lasciandoci la libertà di interpretarle assecondando la stagione, il mercato, gli strumenti, la fantasia. C'è, quindi, anche la voce del nostro team che, come sempre, ha realizzato le ricette, cucinandole, fotografandole e scrivendole con la consueta fedeltà, in continuo dialogo con lo chef. E poi ci sono le tante voci degli ingredienti: sì, proprio così, le carote, i pesci, le uova, la carne. Come sostiene Carlo, tutto parla in cucina, se ci si mette in ascolto: ogni alimento ha la sua storia, il suo punto di forza, le sue caratteristiche. Se si comprendono, si possono esaltare e trasformare traendone il meglio. C'è poi la voce del cuore: «Cucinare è un gesto d'amore: lo faccio ogni giorno al ristorante, lo faccio anche per la mia famiglia, anche quando preparo cose semplici, verdure, poca carne, qualche risottino speciale per i bimbi», racconta. «Ceniamo insieme a casa, prima di cominciare il servizio al ristorante. È quasi un rito, un momento nostro, intimo, di condivisione». È questo lo spirito che anima le pagine seguenti: idee e spunti per dedicarsi ai propri cari attraverso la cucina. Leggete le ricette, ascoltate gli ingredienti, trasformateli con consapevolezza e condividete con le persone del cuore. L. F.

## Sfoglie di polenta croccante

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**190 g farina di mais giallo per polenta rapida**
**olio extravergine di oliva**
**sale**

**Portate** a bollore 750 g di acqua con poco sale; versatevi la farina, mescolate con una frusta e cuocete secondo le indicazioni riportate sulla confezione (solitamente una decina di minuti) senza smettere di mescolare.
**Ungete** un foglio di carta da forno; distribuitevi sopra la polenta appena fatta, copritela con un altro foglio unto e stendetela sottile con un matterello. Infornate la polenta tra i due fogli a 140-160 °C per 1 ora e 20-30 minuti.
**Sfornate**, eliminate la carta, spezzate le sfoglie di polenta e servitele come aperitivo, accompagnando a piacere con robiola, pezzetti di acini di uva e erbe, con pasta di olive, con burro morbido insaporito con acciughe...

# aperitivo

Piattini decorati **Ginori 1735**, calici **Zafferano Italia**, top della cucina **Ikea**.

# antipasti

Fondo di carta da parati del crudo di pesce **Jannelli&Volpi**, vassoio delle bruschette e taglieri **KnIndustrie**, coltello e forchetta del crudo di pesce collezione personale di Carlo Cracco, top da cucina **Ikea**.

## Crudo di pesce mediterraneo

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

**100 g filetto di sgombro fresco adatto per il consumo da crudo**
**60 g filetto di tonno fresco adatto per il consumo da crudo**
**6 sardine fresche adatte per il consumo da crudo**
**1 pomodoro**
**arancia – limone**
**capperi – olive nere**
**erbe aromatiche – aglio**
**olio extravergine di oliva**
**sale**

**Pulite** il filetto di sgombro, eliminando pelle e lische, e tagliatelo a fettine.
**Tagliate** finemente anche il filetto di tonno.
**Pulite** le sardine, eliminando le teste e le lische, ottenendo i filettini.
**Preparate** un battuto di pomodoro e conditelo con olio, sale, ½ spicchio di aglio ed erbe aromatiche tritate.
**Mescolate** il succo di ½ arancia con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Pelate a vivo l'altra metà.
**Mescolate** qualche oliva sminuzzata con un po' di olio e scorza di limone grattugiata.
**Servite** il pesce accompagnandolo con le salse: il pomodoro per le sardine, l'emulsione all'arancia per il tonno, che completerete con qualche cappero, la salsa alle olive per lo sgombro.

«Posate direttamente sul pane le foglie creando piccole cavità per accogliere lo squacquerone e la crema di pere (che potete distribuire con una tasca da pasticciere)»

## Bruschetta, crema di pere e squacquerone

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti più 1 ora di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**160 g squacquerone**
**80 g cicoria pulita**
**4 fette di pane integrale spesse 1 cm**
**3 pere Abate**
**zucchero di canna**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe bianco**

**Tostate** le fette di pane con un filo di olio nel forno a 180 °C, per 5-6 minuti.
**Sbucciate** le pere, tagliatele in 4 spicchi ed eliminate il torsolo. Passate gli spicchi nello zucchero, metteteli in una pirofila e infornateli a 160 °C per 30 minuti.
**Frullateli** ottenendo una crema, distribuitela su un foglio doppio di carta da cucina e fatela asciugare per 1 ora.
**Montate** poi la crema di pere con il mixer a immersione e 4 cucchiai di olio, un pizzico di sale e di pepe, finché non diventa lucida.
**Sbollentate** la cicoria in acqua bollente salata per 1-2 minuti.
**Componete** le bruschette con lo squacquerone, la crema e la cicoria alternandoli come preferite.

Calici dei mini arancini **Zafferano Italia**, tovagliolo **KnIndustrie**, piatti dei tortellini **Ginori 1735**, posate collezione personale di Carlo Cracco, top da cucine **Ikea**, carta da parati sullo sfondo **Jannelli&Volpi**.

«Per mantenere gli arancini più compatti, passateli nell'uovo e nel pangrattato per due volte: questa operazione aiuterà anche a dare la tipica forma leggermente a pera oltre a rendere la copertura più robusta e croccante»

## Mini arancini di riso ai gamberi e fagiolini

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 45 minuti più 30 minuti di raffreddamento

### INGREDIENTI PER 20 PEZZI

500 g gamberi freschi
500 g pangrattato
300 g riso Carnaroli
120 g fagiolini puliti
50 g zenzero fresco
50 g burro
50 g Parmigiano Reggiano Dop
30 g zenzero essiccato
3 uova – 1 gambo di sedano
1 carota – 1 cipollotto
½ cipolla – aneto – limone
vino bianco secco
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale grosso e fino – pepe

**Pulite** i gamberi conservando gli scarti: sgusciate le code e togliete il filetto scuro dell'intestino. Poneteli in frigo.
**Raccogliete** gli scarti dei gamberi e le teste svuotate in una casseruola con la cipolla, la carota e il sedano, una presa di sale grosso e 2 litri di acqua. Cuocete a fuoco basso per 30 minuti dal bollore, infine filtrate, ottenendo un brodo.
**Tritate** lo zenzero fresco e schiacciatelo in un setaccio per ricavarne il succo. Tagliate a cubetti quello essiccato.
**Tritate** il bianco del cipollotto e rosolatelo in una casseruola con un filo di olio extravergine per 2 minuti, quindi tostatevi il riso. Sfumate con uno spruzzo di vino bianco e cuocetelo con il brodo di gamberi, unendolo poco per volta fino a cottura, in circa 15 minuti. Negli ultimi 6-7 minuti aggiungete i fagiolini tagliati a rocchetti.
**Spegnete**, mantecate il risotto con il burro e il parmigiano, unite le code dei gamberi tagliate a pezzetti, il succo dello zenzero e i cubetti, un filo di olio e aneto tritato. Aggiustate di sale e pepe, stendete il risotto in un vassoio, copritelo con la pellicola e lasciatelo raffreddare.
**Modellatelo** poi in arancini grandi come un'albicocca (circa 50 g cad.); passateli nelle uova sbattute, quindi nel pangrattato.
**Friggeteli** in olio di arachide a 175 °C per 3-4 minuti e scolateli su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.
**Servite** completando con scorza di limone grattugiata.

# primi

## Tortellini in brodo di castagne, porcini e salicornia

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 2 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**PER LA PASTA**
- **500 g farina 00**
- **4 uova – 4 tuorli – sale**
- **olio extravergine di oliva**

**PER IL RIPIENO**
- **2 cosce di faraona spellate e disossate**
- **frattaglie di 1 faraona**
- **cipolla bianca – aglio – alloro**
- **vino bianco**
- **Marsala**
- **brodo di carne ristretto**
- **Grana Padano Dop**
- **olio extravergine di oliva**
- **burro – sale – pepe**

**PER IL BRODO**
- **200 g funghi porcini**
- **120 g salicornia**
- **100 g castagne secche (leggermente abbrustolite in padella)**
- **6 finferli – 6 chiodini**
- **1 porro (solo la parte verde)**
- **aglio – burro – sale**
- **olio extravergine di oliva**

**PER LA PASTA**
**Versate** la farina sulla spianatoia formando una fontana, al centro ponete le uova e i tuorli; impastate con una presa di sale e 1 cucchiaio di olio fino a ottenere una consistenza liscia. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.

**PER IL RIPIENO**
**Tagliate** a pezzetti la polpa →

di faraona, rosolatela in una padella bassa e larga con una noce di burro, 1 spicchio di aglio con la buccia, sale e pepe per circa 5 minuti. Unite poi la ½ cipolla tritata, 1 foglia di alloro, uno spruzzo di vino e cuocete a fiamma bassa, finché non comincerà a caramellarsi; aggiungete quindi 2 cucchiaiate di brodo e proseguite la cottura per circa 10 minuti, finché la carne non diventerà simile a quella del brasato. Insaporite con sale e pepe.
**Pulite** le frattaglie, tagliatele a cubetti e rosolatele nella stessa padella della polpa con un filo di olio, sfumate con un po' di Marsala, salate, pepate e cuocete per altri 5-6 minuti.
**Frullate** le frattaglie con la polpa, ottenendo un impasto morbido e non asciutto; unite 2 cucchiaiate di grana.

**PER I TORTELLINI**
**Tirate** la pasta in una sfoglia sottile (1 mm), ritagliate dei quadrati di circa 3 cm; ponete al centro una piccola noce di ripieno e richiudete il quadrato di pasta a forma di tortellino (preparatene pochi alla volta, altrimenti la pasta si secca): piegate a metà il quadrato con il ripieno unendo gli angoli opposti per formare un triangolo; sigillate i lati e formate un anello unendo tra loro le altre due estremità alla base e, infine, piegate leggermente in fuori la punta del «cappelletto».

**PER IL BRODO**
**Mondate** i porcini e gli altri funghi. Tagliate a tocchetti i porcini e tenete da parte i ritagli.
**Raccogliete** in una casseruola 3 litri di acqua fredda, i ritagli dei porcini, gli altri funghi, le castagne e il porro. Portate a bollore lentamente, poi abbassate la fiamma e cuocete per 1 ora, unendo poco sale alla fine. Filtrate il brodo e fatelo raffreddare. Conservate le castagne e usatele, schiacciate, per arricchire un sugo di carne o la farcia dei tortellini.
**Saltate** i tocchetti di porcini in una padella con 1 spicchio di aglio, una noce di burro, olio e sale per 2-3 minuti. Unite la salicornia e cuocete tutto per 1 minuto ancora.

**PER COMPLETARE**
**Portate** a ebollizione il brodo e cuocetevi i tortellini per 3-4 minuti. Distribuite nei piatti il brodo e i tortellini e completate con i porcini, la salicornia e un filo di olio.

## Insalata di spaghetti integrali e zucchine trombetta

**Impegno** Facile
**Tempo** 35 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**300 g zucchine trombetta**
**280 g spaghetti integrali**
**35 g bottarga di tonno**
**4 fiori di zucca**
**2 pomodori**
**aglio**
**dragoncello**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Scottate** i pomodori, pelateli e ricavate i filetti. Riduceteli a dadini e conditeli con olio, sale, pepe e 1 spicchio di aglio; lasciateli marinare per 10 minuti.
**Mondate** le zucchine e tagliatele a striscioline. Saltatele in padella in un velo di olio con 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia. Salatele alla fine.
**Lessate** la pasta, scolatela al dente e sciacquatela sotto l'acqua per interrompere la cottura.
**Mescolate** la pasta con le zucchine e i pomodori, unite i fiori di zucca a strisce, qualche foglia di dragoncello e un filo di olio; completate con la bottarga.

Piatti della crema e dell'insalata di spaghetti **Ginori 1735**, pentola della crema **KnIndustrie**, mestolo e coltello da cucina collezione personale di Carlo Cracco, americana di carta da parati **Jannelli&Volpi**, top da cucina **Ikea**.

## Crema di carote con erbe di campo e noci di macadamia

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti
**Vegetariana senza glutine**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**500 g carote pulite**
**120 g foglie miste pulite (indivia riccia, rucola, soncino, catalogna)**
**100 g patate pelate**
**60 g noci di macadamia**
**30 g burro – 30 g scalogno**
**2 carote a nastri per decorare**
**aglio – brodo vegetale**

**Tagliate** carote e patate a tocchetti della stessa grandezza.
**Scaldate** in una casseruola lo scalogno a fettine con il burro e 1 spicchio di aglio con la buccia.
**Unite** carote e patate, rosolatele per 5 minuti, poi aggiungete circa 900 g di brodo caldo e cuocete a fuoco medio per circa 20 minuti.
**Eliminate** infine l'aglio e frullate fino a ottenere una crema liscia e vellutata.
**Servitela** completando i piatti con le foglie, i nastri di carota e le noci di macadamia.

«La crema si potrebbe vivacizzare con qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che dà un po' di acidità, ma gentile»

Piatti **Ginori 1735**, pentolino d'argento e forchetta collezione personale di Carlo Cracco, calice **Zafferano Italia**, bicchieri e pentola di rame del risotto **KnIndustrie**, top da cucina **Ikea**.

## Pasta e fagioli

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

**600 g fagioli borlotti freschi sgranati**
**200 g pasta secca tipo maltagliati corti**
**40 g sedano**
**40 g carota**
**40 g cipolla**
**2 patate**
**alloro**
**olio extravergine di oliva**
**sale grosso – pepe**

**Mondate** sedano, carota, cipolla e patate e tagliateli a pezzi. Raccoglieteli in una casseruola con i fagioli, aggiungete acqua fredda fino a coprire, una presa di sale e 1 foglia di alloro e cuocete per circa 25 minuti.
**Mettete** quindi da parte 3 mestoli di fagioli. Eliminate l'alloro e il sedano, frullate tutto il resto e riunite alla crema i fagioli interi.
**Cuocete** a parte la pasta, molto al dente, poi aggiungetela alla minestra e cuocete tutto insieme ancora per 1 minuto. Servite completando con un giro di olio, una macinata di pepe e, a piacere, qualche fettina di prosciutto crudo o di bacon abbrustolito.
**CONSIGLIO** Per una minestra profumata, raccogliete in una piccola casseruola 50 g di olio extravergine di oliva, 30 g di burro, un rametto di rosmarino, uno di salvia, uno spicchio di aglio e un po' di peperoncino; scaldate molto dolcemente 2-3 minuti, senza che si levi il bollore, poi filtrate. Aggiungete un filo di questo condimento quando frullate i fagioli oppure nel piatto finito.

## Risotto di mare con calamaretti spillo

**Impegno** Facile
**Tempo** 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**320 g riso Vialone nano**
**160 g calamaretti spillo puliti**
**30 g cipolla**
**20 g farina di riso**
**burro**
**erba cipollina**
**cerfoglio – dragoncello**
**vino bianco secco**
**brodo di pesce**
**olio extravergine di oliva**
**sale**

**Tritate** la cipolla e fatela appassire in un tegame con una noce di burro, per 2 minuti. Tostatevi il riso per 2-3 minuti e sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco.
**Bagnatelo** con il brodo di pesce e portatelo a cottura in circa 15 minuti, aggiungendo il brodo poco alla volta. Quando mancano circa 2 minuti al termine della cottura, incorporate la farina di riso, che avrete prima diluito in 4-5 cucchiai di acqua fredda.
**Spegnete** e mantecate il riso con un giro di olio.
**Saltate** velocemente in una padella con pochissimo olio i calamaretti e uniteli al risotto.
**Completate** con le erbe aromatiche: erba cipollina a rocchetti, cerfoglio e dragoncello spezzettati o in foglie.
**Da sapere** I calamaretti spillo sono molto piccoli, teneri e dal sapore delicato. Per le loro dimensioni rendono un po' laboriosa la pulizia, che consiste nel togliere la piccola penna (calamo) che si trova all'interno del sacco. L'ideale sarebbe farli pulire al vostro pescivendolo.

# verdure

Piatto degli ortaggi **Ikea**, vassoio, tavolo e tovagliolo dei topinambur **KnIndustrie**, forchetta collezione personale di Carlo Cracco, top da cucina **Ikea**.

# Ortaggi in pastella conditi all'italiana

**Impegno** Medio
**Tempo** 50 minuti

## INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

**PER LE VERDURE IN PASTELLA**
**200 g acqua frizzante**
**150 g zucchine – 150 g carote**
**150 g cipolla di Tropea**
**150 g cimette di cavolfiore**
**120 g farina 00**
**100 g zucca**
**100 g cime di rapa**
**100 g porro – 25 g farina di riso**
**4 funghi porcini – 1 uovo**
**sale – olio di arachide**
**PER IL CONDIMENTO ALL'ITALIANA**
**15 g colatura di alici**
**10 g concentrato di pomodoro**
**5 g capperi dissalati**
**scorza di limone**
**finocchietto – pepe nero**

**PER LE VERDURE IN PASTELLA**
**Mondate** le verdure e tagliatele a tocchi o fette.
**Sbollentate** il cavolfiore per un paio di minuti e le cime di rapa per 1 minuto.
**Sbattete** leggermente l'uovo; unitevi 100 g di acqua frizzante molto fredda e un pizzico di sale; miscelate le farine e versatene metà nel composto. Amalgamate con una frusta, poi alternate l'acqua e le farine rimaste, continuando a mescolare.
**CONSIGLIO** Se immergete la ciotola della pastella in un'altra più grande riempita di ghiaccio, la temperatura rimarrà bassa e al momento di friggere lo sbalzo termico renderà le verdure molto croccanti, più leggere e meno unte.
**Scaldate** l'olio a 170-180 °C e controllate la temperatura lasciando cadere una goccia di pastella: se risalirà velocemente in superficie sfrigolando, è al punto giusto.
**Immergete** le verdure nella pastella, quindi tuffatele nell'olio poche alla volta, in modo che la temperatura non si abbassi troppo. Scolatele con una schiumarola su carta da cucina; salatele all'ultimo momento.
**PER IL CONDIMENTO ALL'ITALIANA**
**Frullate** i capperi, il concentrato di pomodoro, la colatura di alici, 1 cucchiaio di finocchietto, un po' di scorza di limone grattugiata e una macinata di pepe con 50 g di acqua.
**Servite** con le verdure fritte.

# Topinambur, broccoli, uvetta e olio «crusco»

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti
**Vegetariana senza glutine**

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**160 g topinambur**
**100 g olio di semi di girasole**
**50 g peperoni cruschi**
**40 g burro**
**20 g uvetta**
**2 broccoli verdi**
**aglio – sale**
**olio extravergine di oliva**

**Mondate** i broccoli; lessate le cimette in acqua salata per 3-4 minuti, scolatele e tuffatele in acqua ghiacciata.
**Rinvenite** l'uvetta in acqua tiepida per una decina di minuti.
**Scaldate** l'olio di girasole a 40-50 °C; frullatelo con i peperoni cruschi ad alta velocità ottenendo un olio rosso.
**Tagliate** a tocchi i topinambur cominciando a separare gli eventuali bitorzoli; pelateli e sbollentateli in acqua salata per 4-5 minuti, poi rosolateli in padella con 20 g di burro per 3-4 minuti; alla fine salateli.
**Scaldate** 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva con 20 g di burro, 1 spicchio di aglio con la buccia; unite i broccoli sbollentati e rosolateli per 2-3 minuti.
**Distribuite** nei piatti i broccoli, i topinambur e l'uvetta. Condite con l'olio «crusco» e, a piacere, una spolverata di peperoncino in polvere.

## Broccolo romanesco, daikon, soia e castagne

**Impegno** Facile
**Tempo** 35 minuti più 3 ore di marinatura
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**200 g castagne precotte**
**120 g daikon**
**100 g uva bianca senza semi**
**100 g salsa di soia**
**10 g burro**
**2 g agar agar**
**1 piccolo broccolo romanesco**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe bianco in grani**

**Frullate** l'uva e passatela al setaccio ottenendo il succo (oppure passatela nell'estrattore). Sbucciate il daikon, affettatelo a rondelle spesse 3-4 mm, raccoglietele in una ciotola con il succo dell'uva e lasciatele marinare per 3 ore.
**Mescolate** la salsa di soia con 100 g di acqua, aggiungete 10 grani di pepe, l'agar agar e cuocete per 1 minuto dal bollore. Passate al setaccio e trasferite il liquido in una teglietta (20x20 cm) rivestita con la pellicola. Riponetelo nel frigo per 2 ore o finché non si sarà gelificato.
**Insaporite** le castagne in padella con una noce di burro e un pizzico di sale.
**Mondate** il broccolo, dividetelo in ciuffetti; affettateli in lamelle sottili (l'ideale sarebbe usare la mandolina).
**Conditeli** con olio e sale e mescolateli con le castagne e il daikon, scolato dalla marinata.
**Tagliate** la soia gelificata ricavando un battuto e distribuitelo sulle verdure, dosandola secondo il vostro gusto: è molto sapida.

Insalatiera e top da cucina **Ikea**, cucchiaio da salsa collezione personale di Carlo Cracco, vassoio zincato e tovagliolo **KnIndustrie**, piatto del San Pietro **Ginori 1735**.

## San Pietro al forno al finocchietto e limone

**Impegno** Medio
**Tempo** 45 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

1,7 kg **1 pesce San Pietro**
100 g **vino bianco**
50 g **finocchietto selvatico**
12 **pomodorini ciliegia**
1 **limone non trattato**
**prezzemolo – aglio**
**coriandolo fresco – sale**
**olio extravergine di oliva**

**Sfilettate** il pesce, ricavando 4 filetti; eliminate la pelle.
**Ungete** di olio una pirofila di ceramica; adagiatevi i filetti di pesce, unite il limone tagliato a fette spesse 1 cm, un ciuffo di prezzemolo, il finocchietto e 1 rametto di coriandolo non tritati, 1 spicchio di aglio con la buccia schiacciato, i pomodorini, il vino, altri 2 cucchiai di olio e sale.
**Coprite** la pirofila con un foglio di alluminio e infornate a 200 °C per 20-25 minuti. Servite nella pirofila.
**L'alternativa** Invece del San Pietro, uno dei primi pesci che il giovane Cracco cucinò da Ducasse, potete usare anche il rombo o altri pesci bianchi, che tuttavia non ne uguagliano la delicatezza.

Piatto della cotoletta di pesce **Ginori 1735**, posate, taglieri, vassoio zincato di fondo, vassoio del rombo, coltello e posate da insalata **KnIndustrie**, top da cucina **Ikea**.

## Cotoletta di pesce persico e tapioca

**Impegno** Medio
**Tempo** 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**600 g 6 filetti di pesce persico**
**300 g pomodori**
**120 g tapioca in perle**
**farina di mais**
**albume**
**concentrato di pomodoro**
**basilico – sale**
**olio di arachide**

**Tagliate** a pezzetti i pomodori e frullateli. Raccogliete la polpa in un setaccio foderato con un telo, appoggiato su un contenitore, e lasciatela colare finché non avrete ottenuto 100 g di acqua di pomodoro.
**Cuocete** la tapioca in 300 g di acqua bollente salata. Quando le perle di tapioca cominciano a gonfiarsi diventando appena trasparenti, aggiungete l'acqua di pomodoro e cuocete per 15-20 minuti.
**Impanate** intanto i filetti di pesce, passandoli nella farina di mais, poi in 1 albume sbattuto e di nuovo nella farina di mais.
**Friggeteli** in olio di arachide ben caldo per 2 minuti per lato.
**Mescolate** la polpa di pomodoro frullato con 1 cucchiaio di concentrato, ottenendo una salsa.
**Servite** i filetti fritti sulla zuppetta di tapioca e completate con la salsina di pomodoro e foglie di basilico fresco.
**Da sapere** La tapioca è un amido che si ricava dalla manioca, un tubero simile alla patata originario dell'America del Sud, dove è molto usato. Si trova in perle e in polvere, e si può utilizzare come l'amido di mais per dolci e frittelle oppure per addensare minestre.

## Rombo in crosta di cacao

**Impegno** Medio
**Tempo** 40 minuti

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

**800 g 1 piccolo rombo eviscerato**
**300 g grue di cacao**
**150 g albume**
**125 g sale grosso**
**100 g farina**
**40 g cacao amaro – 1 tuorlo**
**olio extravergine di oliva**

**Eliminate** la testa e le pinne del rombo.
**Impastate** il grue di cacao con il sale grosso, la farina, il cacao, il tuorlo e l'albume fino a ottenere un composto omogeneo.
**Dividetelo** a metà e stendetene una parte tra due fogli di carta da forno unti di olio, ottenendo uno strato di circa 1 cm di spessore, della forma del rombo ma un po' più grande.
**Togliete** il foglio superiore e adagiate il pesce sull'impasto.
**Stendete** la pasta rimasta nello stesso modo, tra due fogli unti di olio; eliminate il foglio superiore e ribaltatela sul pesce; eliminate anche il secondo foglio; premete la pasta lungo tutto il perimetro per sigillarla sullo strato di base e rifilate il bordo con un coltellino.
**Infornate** il pesce a 230 °C per 15-20 minuti.
**Da sapere** Se non trovate un rombo di piccole dimensioni, tagliatene a metà uno grande dopo avere eliminato la testa. Tenete conto che lo scarto di questo pesce è di circa il 45% del peso lordo e che una porzione si aggira sui 150 grammi.

# Involtini di spada in foglia di fico

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **200 g 4 fettine di pesce spada**
- **200 g fichi neri**
- **60 g pancarré**
- **15 g mandorle grezze salate**
- **15 g capperi dissalati**
- **8 foglie di fico**
- **3 filetti di acciuga sott'olio**
- **1 ciuffo di finocchietto selvatico**
- **pangrattato**
- **colatura di alici**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe bianco**

**Preparate** il ripieno: sbucciate i fichi conservando la parte bianca.
**Tritate** grossolanamente i capperi e le mandorle e mescolateli con i fichi, 1 cucchiaino di colatura di alici, 1 cucchiaio di pangrattato e poco pepe bianco; regolate di sale.
**Allargate** bene le fettine di pesce spada, dividetele a metà e deponete 1 cucchiaio di ripieno su ciascuna mezza fetta. Chiudete gli involtini, rimboccando sul ripieno i bordi laterali e poi arrotolando.
**Sbollentate** le foglie di fico per 20 secondi.
**Ungete** gli involtini, salateli, avvolgeteli nella foglia di fico e chiudetela con lo stecchino. Disponeteli con il finocchietto in una pirofila leggermente unta di olio. Infornateli a 190 °C per 8-10 minuti.
**Stemperate** le acciughe sul fuoco dolce con 2 cucchiai di olio per 5 minuti; scolate l'olio, unite il pancarré sminuzzato e tostatelo finché non sarà croccante. Servitelo con gli involtini.

Piatto degli involtini di spada e mortaio collezione privata di Carlo Cracco, vassoio zincato, padella del pollo, cucchiaio e tovagliolo **KnIndustrie**, top da cucina in acciaio **Ikea**.

## Pollo allo zenzero con nocciole e spinaci

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**800 g petto di pollo a tocchetti**
**400 g brodo di pollo**
**200 g spinaci freschi puliti**
**80 g vino bianco secco**
**70 g zenzero fresco**
**40 g nocciole**
**1 scalogno**
**farina – burro**
**prezzemolo – aglio**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Infarinate** i pezzetti di pollo e rosolateli in una padella calda con 30 g di burro e 1 cucchiaino di olio. Fateli colorire per 3-4 minuti, voltateli e cuocete per altri 2 minuti, quindi unite lo scalogno affettato e sfumate con il vino bianco. Regolate di sale e pepe.
**Sbucciate** lo zenzero, grattugiatelo, raccogliete la polpa in un telo o in un foglio doppio di carta da cucina e strizzate con forza, spremendo fuori il succo (se invece usate l'estrattore, basteranno 50 g di zenzero sbucciato). Unitelo al pollo, insieme con il brodo e cuocete senza coperchio per 10 minuti, finché il fondo di cottura non si sarà ridotto in una salsa.
**Saltate** in padella gli spinaci con un pezzetto di burro e 1 spicchio di aglio con la buccia per qualche minuto.
**Completate** il pollo con le nocciole, aggiungendole negli ultimi 2 minuti di cottura.
**Regolate** di sale, pepe e servite con foglie di prezzemolo accompagnando con gli spinaci.

## Salsiccia di Bra, insalata e pesto di pistacchi

**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**400 g salsiccia di Bra**
**150 g pistacchi sgusciati**
**50 g soncino**
**3 rape striate (gialla, rossa, bianca)**
**2 tuorli**
**1 barbabietola cotta**
**aceto di vino bianco**
**brodo vegetale**
**olio extravergine di oliva**
**limone – olio di girasole**
**senape – sale**

**Sbucciate** la barbabietola e tagliatela a pezzetti. Frullatela quindi con 120 g di acqua, 2 cucchiai di aceto e un pizzico di sale. Otterrete una crema fluida.
**Lavate** e asciugate le rape, tagliatele a fette sottili con la mandolina e mettetele in un una ciotola con acqua e ghiaccio per 10-15 minuti.
**Rosolatele** poi in una padella con un filo di olio, quindi unite uno spruzzo di acqua e un pizzico di sale e lasciatele stufare finché non si sarà asciugato tutto il liquido: basteranno pochi minuti.
**Tagliate** a tocchetti la salsiccia, se volete eliminando il sottile budello che, comunque, si può mangiare.
**Preparate** una maionese frullando 2 tuorli con 1 cucchiaino di senape e poi con 150 g di olio di girasole versato a filo e 1 cucchiaino di succo di limone.
**Tostate** i pistacchi in padella e frullateli ancora caldi con 125 g di olio di semi e una presa di sale.
**Condite** il soncino con olio e sale, disponetevi sopra le rape e la salsiccia, condite anch'esse con un filo di olio extravergine e servite accompagnando con la crema di barbabietola, la maionese e il pesto di pistacchi.
**Da sapere** La salsiccia di Bra è una specialità della omonima cittadina piemontese, preparata un tempo esclusivamente con carni bovine, per esigenze della comunità ebraica del comune di Cherasco, che si approvvigionava al mercato di Bra. Oggi, alla carne bovina viene aggiunta una piccola percentuale di pancetta di maiale. È ottima sia cruda sia cotta, specie alla griglia.

Carlo Cracco decora la crostata con rondelle di limone leggermente candite.

Piatti della torta e della salsiccia **Ginori 1735**, top da cucina **Ikea**, vassoio bianco, taglieri di legno e coltello **KnIndustrie**, carta da parati sul fondo **Jannelli&Volpi**, macinapepe e contenitori a forma di uovo collezione personale di Carlo Cracco.

## Crostata di limone

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 2 ore di riposo
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**PER LA PASTA FROLLA**
**180 g farina 00**
**100 g burro – 60 g zucchero**
**30 g tuorlo**
**20 g farina di mandorle**
**1 limone non trattato – sale** →

**PER LO SCIROPPO E LA CREMA**
350 g **zucchero – 150 g latte**
100 g **burro – 100 g tuorli**
75 g **succo di limone**
2 **limoni non trattati**

**PER LA PASTA FROLLA**
**Mescolate** la farina 00 con quella di mandorle, 60 g di zucchero e la scorza grattugiata del limone.
**Lavorate** 100 g di burro molto morbido con 30 g di tuorlo e un pizzico di sale e impastate velocemente con la farina. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo per 2 ore.
**Stendetela** poi a 3-4 mm e con essa rivestite uno stampo da crostata (ø 22-24 cm). Bucherellate il fondo con una forchetta e fate riposare in frigo ancora per 30 minuti. Rivestite la frolla con la carta da forno, riempite lo stampo con legumi secchi o con le apposite sferette per la cottura in bianco e infornate a 180 °C per 20-25 minuti. Sfornate, eliminate carta e legumi e fate raffreddare.
**PER LO SCIROPPO E LA CREMA**
**Eliminate** le estremità dei 2 limoni e ricavate falde di scorza lasciando attaccata un po' di polpa. Raccoglietele in una pentolina con acqua fredda, portate a bollore, cuocete per 1 minuto, scolatele e ripetete l'operazione per altre due volte. Tagliate le falde a pezzetti molto piccoli; trasferiteli in una padella con 250 g di zucchero, cuocete per un paio di minuti, poi unite il succo dei 2 limoni e proseguite la cottura dello sciroppo per altri 15 minuti.
**Fate** sobbollire latte e burro per 5 minuti; togliete dal fuoco e aggiungete 100 g di zucchero mescolato con i tuorli. Riportate sul fuoco per 2-3 minuti, unite il succo di limone e cuocete ancora per 1-2 minuti. Colate la crema ancora calda nel guscio di frolla e fate raffreddare. Completate la crostata con lo sciroppo e i canditi. Decorate a piacere con rondelle di limone, che potete cuocere nello sciroppo con le scorze.

Vassoio bianco, piatti della frutta gratinata e tavolo di legno **KnIndustrie**.

## Frutta gratinata

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

250 g **zucchero semolato**
80 g **tuorli**
15 g **zenzero fresco**
10 **acini di uva senza semi**
8 **more grosse**
8 **mirtilli**
4 **mini kiwi**
2 **limoni non trattati**
2 **frutti della passione**
1 **arancia non trattata**
1 **mela – 1 pesca gialla**
1 **pera Abate – ½ mango**
**zucchero di canna – menta**

**Pelate** l'arancia e i limoni con un pelapatate; immergete la scorza senza la parte bianca (albedo) in un pentolino di acqua fredda, portate a bollore, scolate e ripetete l'operazione per altre due volte.
**Unite** in un pentolino il succo dei limoni e dell'arancia, lo zucchero semolato, le scorze sbianchite e lo zenzero pelato e tagliato a bastoncini. Portate a bollore e cuocete a 118 °C, finché non otterrete uno sciroppo; filtratelo.
**Montate** i tuorli a velocità sostenuta con le fruste a immersione; incorporate lo sciroppo, continuando a montare finché il composto non si sarà raffreddato. Conservatelo in un contenitore ermetico in frigorifero.
**Tagliate** la mela, la pera e la pesca a fettine, il mango a cubetti e gli acini e i mini kiwi a metà.
**Condite** la frutta con i semi dei frutti della passione, 3-4 cucchiai di zucchero di canna e 5 foglie di menta tagliate a striscioline, aggiungendo a piacere 1 cucchiaio di rum o di liquore all'arancia.
**Disponete** la frutta in una teglia, copritela con la crema di tuorli e fatela dorare nel forno caldo con funzione grill per 3-5 minuti.
**Potete** accompagnare questa frutta con gelato, sorbetto o granita di mandorle.

PER FRIULTROTA

# LA REGINA

## DEGLI AFFUMICATI

La trota affumicata «Regina di San Daniele», uno dei prodotti d'eccellenza del nostro Paese, viene allevata, lavorata e affumicata in Friuli.

*a* San Daniele del Friuli, se il re dei salumi è il prosciutto crudo, la regina è sua maestà la Trota Salmonata Affumicata, che ha ottenuto il riconoscimento di Pat, prodotto agroalimentare tradizionale, da parte del Ministero per le politiche Agricole. Rinomata per le sue carni magre e compatte, è nata 40 anni fa nelle acque del fiume Tagliamento, uno degli ultimi corsi d'acqua selvaggi d'Europa. Viene lavorata appena pescata, seguendo metodi tradizionali come la **salatura a secco** e la **spinatura manuale**. L'affumicatura avviene con procedimenti artigianali che usano solo ingredienti naturali come farine di legno, bacche ed erbe aromatiche – per un tocco di fumo delicato in grado di esaltare le fragranze tipiche della trota salmonata, preservandone il contenuto naturale di OMEGA 3. Intera, a fette o in tartare, è anche pratica e velocissima da portare in tavola.

**WWW.FRIULTROTA.COM**

Friul Trota
REGINA di SAN DANIELE

LA REGINA di SAN DANIELE
TROTA SALMONATA AFFUMICATA SECONDO TRADIZIONE
PRODOTTO TIPICO FRIULANO
PRONTA DA MANGIARE
RICCA DI OMEGA 3

# carta degli abbinamenti

15 vini e 1 birra per accompagnare i piatti del nostro ricettario **a cura di VALENTINA VERCELLI**

**Sfoglie di polenta croccante** pag. 58

Per l'aperitivo, optate per una birra delicata e di bassa gradazione alcolica, come la **Flötzinger Hell**: ci ha convinto per scorrevolezza, personalità e bevibilità: pericolosa! *5,50 euro. lowengrube.it*

**Tortellini** pag. 63

I Metodo Classico dell'Oltrepò, a base di pinot nero, hanno la giusta struttura per accompagnare gli ingredienti d'autunno. Il **Cruasé Brut Roccapietra 2014** di **Cantina Scuropasso** è goloso e molto gastronomico. *19 euro. scuropasso.it*

**Risotto di mare** pag. 67

Indispensabile un bianco di carattere, come il **Passione Sentimento Bianco 2019** di Pasqua che, dopo il breve appassimento dell'uva garganega, è rotondo, persistente, con intensi profumi di frutta. *11,50 euro. pasqua.it*

**Salsiccia di Bra** pag. 76

Con i profumi di fiori e spezie, il **Nebbiolo delle Langhe** è adatto alle carni più delicate, anche servite crude. Il **Valmaggiore 2016** di **Orlando Abrigo** è persistente e minerale. *23 euro. orlandoabrigo.com*

**Crudo di pesce** pag. 61 **Ortaggi in pastella** pag. 69

Un Franciacorta da uve chardonnay dà freschezza ai fritti leggeri e al pesce crudo. Il **Nature Blanc de Blancs '61 2013** di **Berlucchi** ha profumi sfaccettati e il finale salino. *40 euro. berlucchi.it*

**Insalata di spaghetti** pag. 64

Fresco e minerale, come il Vermentino di Sardegna: così i primi con le verdure guadagnano una marcia in più. Il **Giunco 2019** di **Mesa** ha aromi di agrumi e di macchia mediterranea. *13 euro. cantinamesa.com*

**Broccolo romanesco** pag. 70

Gli ortaggi autunnali e i condimenti sapidi si abbinano bene al **Santa Maddalena Classico**, fresco rosso di medio corpo. Il **2019** di **Cantina Bolzano** è un'icona del territorio. *11 euro. kellereibozen.com*

**Pollo allo zenzero** pag. 75

In questo Chianti **Etichetta Blu 2017** di **Lamole di Lamole** c'è una percentuale di vitigni internazionali che lo rendono perfetto da abbinare a piatti di carne con condimenti speziati. *15 euro. lamole.com*

**Bruschetta** pag. 61 **San Pietro** pag. 71

Pesci e formaggi delicati vanno con bianchi dallo stesso carattere. Provate il **Müller Thurgau Vigna delle Forche 2017** di **Cembra Cantina di Montagna**, fresco ed elegante. *20 euro. cembracantinadimontagna.it*

**Crema di carote** pag. 65 **Topinambur** pag. 69

Per le verdure, si va sul sicuro con un bianco leggero. Il **Pinot Grigio Castel Firmian 2019** di **Mezzacorona** è fruttato e floreale con una lieve acidità. *8,50 euro. mezzacorona.it*

**Cotoletta di pesce persico** pag. 73

Qui va bene un bianco di buona struttura come il **Liano 2018** di **Umberto Cesari**, un mix di chardonnay e sauvignon, con intense note di fiori e di frutta e un gusto persistente. *18 euro. umbertocesari.com*

**Crostata di limone** pag. 77

Il gusto leggero e fresco del **Moscadello di Montalcino** è adatto ai dolci al cucchiaio e alle torte con la frutta. Il **2018** di **Capanna** ci piace per la sua tipicità e scorrevolezza. *13 euro. capannamontalcino.com*

**Mini arancini** pag. 62

Il protagonista degli aperitivi con i fritti di mare è il **Prosecco Superiore di Valdobbiadene**. Per i nostri arancini, il consiglio è il **Brut Setage 2019** di **Canevel**, morbido e setoso. *11 euro. canevel.it*

**Pasta e fagioli** pag. 67

Indovinato un rosso fresco e saporito come un Romagna Sangiovese d'annata. Il **Sangiovese 2019** di **Noelia Ricci** è gioviale e pieno di carattere; servitelo con qualche grado in meno. *15 euro. noeliaricci.com*

**Rombo in crosta** pag. 73 **Involtini di spada** pag. 74

Con il loro carattere elegante e minerale i vini rosa dell'Etna sono tra i migliori per i pesci nobili. Lo **Scalunera 2019** di **Torre Mora** ha una leggera freschezza e profumi di frutti di bosco. *18 euro. tenutepiccini.it*

**Frutta gratinata** pag. 78

La scelta classica (e la più indovinata) sulla frutta è il **Moscato d'Asti**, per la sua delicata fragranza. Le note aromatiche e la piacevolezza del **Fiocco di Vite 2019** di **Toso** conquistano. *5,50 euro. toso.it*

PER EDISON

# SMART
## PER TRADIZIONE

La cucina italiana è da sempre, per sua natura, una cucina efficiente, fatta di gesti semplici, di pochi ingredienti «poveri» e molto buoni come verdure, cereali, legumi, poca carne e lente cotture, quelle che un tempo facevano trovare il pasto pronto al ritorno dal lavoro. L'abbinamento sinergico di pasta e ceci si trasforma in un piatto unico bilanciato, ricco di proteine, vitamine e molto saziante, mentre con la genovese, il classico sugo napoletano, la pasta diventa portata da giorni di festa (e in pentola a pressione è veloce da fare). L'intera dieta mediterranea è un grande esempio di efficienza, nutrizionale ed energetica, un valore radicato nella nostra cultura e più attuale che mai – non solo a tavola. Edison dal 1884 lavora per dare energia all'Italia e per costruire un futuro di sostenibilità fondato sulle fonti rinnovabili. Insieme a *La Cucina Italiana* vuole aiutarci a ripartire dalla nostra identità, anche in cucina. Non per essere diversi, ma per ritrovare la versione migliore di noi stessi. **WWW.EDISONENERGIA.IT**

## ZITI CON SUGO ALLA GENOVESE

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1 kg cipolle dorate**
**800 g polpa di manzo**
**320 g ziti lunghi**
**100 g vino bianco secco**
**80 g carote**
**80 g sedano**
**alloro – prezzemolo**
**Parmigiano Reggiano Dop**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Mondate** e affettate finemente le cipolle, le carote e il sedano; fate appassire tutto in una pentola a pressione con 2 cucchiai di olio per 8-10 minuti; quindi aggiungete le erbe aromatiche, la carne tagliata in grossi cubi, il vino bianco, sale e pepe.
**Chiudete** la pentola e fate cuocere per 1 ora e 30 minuti dal fischio, a fuoco basso. La cipolla rilascerà la sua acqua e non sarà necessario unire altro liquido (per sicurezza, potete aggiungere 1 mestolo di brodo di verdure).
**Lasciate** riposare per 15 minuti a cottura ultimata, quindi sfilacciate la carne e riunitela al sugo.
**Spezzate** gli ziti in tre, cuoceteli in abbondante acqua bollente salata, scolateli, uniteli al sugo e condite con Parmigiano.

# CICERI E TRIA

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**400 g brodo vegetale**
**200 g ceci secchi ammollati**
**80 g cipolla bianca**
**1 spicchio di aglio**
**1 peperoncino fresco**
**1 carota**
**alloro – rosmarino**
**olio extravergine di oliva – sale**
**PER LA PASTA (TRIA)**
**150 g farina 00**
**150 g semola di grano duro rimacinata**
**olio di arachide**
**olio extravergine di oliva – sale**

**Soffriggete** nella pentola a pressione l'aglio con un filo di olio, poi eliminatelo e aggiungete carota e cipolla tritate, 2-3 foglie di alloro, 1 rametto di rosmarino, il peperoncino privato dei semi, infine i ceci. Rosolate, coprite con il brodo e cuocete per 1 ora.

**PER LA PASTA (TRIA)**

**Mescolate** le farine setacciate, incorporate a poco a poco 160-170 g di acqua a temperatura ambiente, 1 cucchiaio di olio e un pizzico di sale, impastate finché il composto non sarà ben formato e liscio. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare a temperatura ambiente per circa 1 ora.

**Stendetelo** quindi a 3 mm di spessore e ricavate delle tagliatelle lunghe 10-12 cm.

**Distribuitele** su un canovaccio leggermente spolverato di farina e torcetele a forma di spirale. Lasciatele riposare per almeno 2 ore.

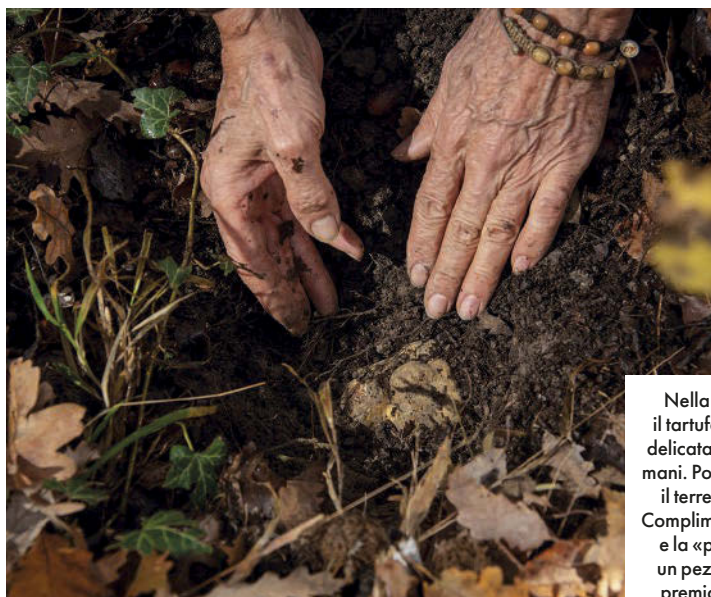
**Friggete** metà della tagliatelle in abbondante olio di arachide a 170 °C, scolandole via via su carta assorbente.

**Lessate** le tagliatelle rimaste per 1 minuto e unitele ai ceci. Completate il piatto con le spirali di pasta fritta.

# CHIAMALO ITALIANO

Dalle Alpi al tacco dello Stivale c'è una miniera ininterrotta di magnifici tartufi. Di colore, profumo, sapore diversi. Tutti da provare

di FIAMMETTA FADDA

«Avevo questi strani clienti che in autunno venivano col cane. La mattina si alzavano prestissimo e tornavano all'imbrunire. Non erano cacciatori e non capivo cosa facessero. Alla fine, chiacchierando davanti a un buon bicchiere di vino, piano piano è venuto fuori che erano lì per cercare tartufi che poi vendevano al Nord. Bianco e nero pregiati, scorzoni, uncinati, bianchetti. Insomma», dice Giovanni Cirigliano, nato a Carbone, nel Massiccio del Pollino, «stavo seduto su una miniera di pepite d'oro senza saperlo». Anche gli altri della sua generazione, oggi sui cinquanta, ci hanno messo anni a capire. Per dire: Alba festeggia quest'anno il novantesimo anniversario della Fiera del Tartufo; è di cinque anni fa la prima Sagra del bianchetto, celebrata a Corato, nell'Alta Murgia.

Nella fase finale il tartufaio procede delicatamente con le mani. Poi, ricomporrà il terreno intorno. Complimenti, carezze e la «paga», cioè un pezzo di pane, premiano il cane.

## Grazie, Alba

È curioso ma è così: prima degli anni Settanta quel tratto di dorsale appenninica che va dall'Abruzzo al Molise, alla Puglia, alla Basilicata e giù fino alla Sicilia, una enorme oasi fitta di colline interne e aree costiere, di boschi, valli e corsi d'acqua ad alta vocazione tartufigena, era ignorato dagli abitanti. Poi la fama e la richiesta sempre maggiore del tesoro sotterraneo, partite da Alba, ribadite dalla Toscana, dall'Umbria, dall'Emilia-Romagna, sono diventate una strategia di salvezza per gli abitanti di quei borghi e comunità rurali che parevano votati all'abbandono. Francesco Saraullo, 34 anni, di Bucchianico, paese a dieci chilometri da Chieti, ha fatto questa scelta. Da piccolo, il fine settimana, col papà, andava a tartufi. Adesso ha una coltivazione di 550 piante di tartufo scorzone e per il bianco va alla cerca col suo fedele lagotto. I tartufi li vende ai mercatini nel tratto Sulmona-Isernia sul percorso della Transiberiana d'Abruzzo dei Treni Storici d'Italia e ai piccoli ristoranti. Quello che avanza lo fa lavorare da piccoli artigiani ricavando tartufo sott'olio, miele al tartufo, in crema coi porcini. In una buona annata raccoglie sei, sette quintali di tartufi.

## Il tartufaio e il suo cane

Un mestiere, se di questo si tratta, e non un hobby domenicale, che vanta radici antichissime e riconduce al rapporto di vita e lavoro tra la natura, l'uomo e il suo collaboratore insostituibile, il cane. Un trittico che rappresenta anche un baluardo a difesa dell'integrità del territorio, oggi riconosciuto tale dalla candidatura a **Patrimonio Culturale Unesco** della **«Cerca e cavatura del tartufo in Italia»**, sostenuta dalla Federazione Nazionale delle Associazioni tartufai italiani, forte di circa cinquanta realtà sul territorio nazionale, e dalle 45 Città del Tartufo. Le strategie sono state elaborate a Campobasso a inizio settembre in una due giorni per fare il punto sulla petizione che sarà discussa a Parigi l'anno prossimo e per concordare una politica comune di sicurezza per le fiere celebrative del famoso fungo ipogeo, ora al via.

Al centro, la personalità quasi mitica del cercatore del tartufo. Primo: devi avere il temperamento adatto. Se non sei a tuo agio nel silenzio, se non hai la resistenza psicologica per alzarti all'alba o camminare nel buio del bosco, spesso con la nebbia o sotto la pioggia, il mestiere non fa per te. Secondo: il tuo è un **sapere ereditario** e familiare da custodire gelosamente. Terzo: devi vivere in un rapporto simbiotico col tuo cane. Ogni anno a gennaio a Canale d'Alba, nel crocevia del Roero, si celebra il Raduno Nazionale dei Trifolau e dei Cani da Tartufo. Una sfilata di cercatori con un esercito variegato di quattrozampe: lagotti ricciuti, spinoni, bracchi, restoni, pointer e, meglio di tutto, bastardini provvisti di blasone tartufigeno ereditato da genitori valorosi. →

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA, TINO GERBALDO

L'interno del nero pregiato è scuro con venature bianche; quello del tartufo uncinato, anch'esso nero all'esterno, è di color nocciola.

## I suoi primi novant'anni

Centro storico ed emozionale la Fiera del Tartufo Bianco d'Alba, che dal primo ottobre all'8 dicembre festeggia i suoi primi novant'anni. «Abbiamo interpretato la pandemia al positivo, con una nuova sede nel Castello di Roddi, eletto a stanza digitale da dove partiranno le degustazioni di tartufi e vino, già inviati ai partecipanti», dice Stefano Mosca, direttore dell'Ente Fiera. «Avremo come sempre i laboratori nel cortile della Maddalena, i cooking show di chef stellati internazionali, le cene. In tutta sicurezza».

Fermo restando che «**d'Alba**» funge ormai da marchio per definire la varietà più pregiata del tubero, che si estende a tutta la dorsale appenninica, il suo profumo netto e inconfondibile (che evolve «dall'agliaceo alla frutta secca tostata») è tale che per alcuni chef va semplicemente aspirato. Comunque, uova al tegamino, frittate, tagliolini al burro, fonduta, polenta, caldi e neutri, sono quello che Dio fece per esaltarlo. Mentre, orrore, lo uccidono le insalate e le carni fredde tanto di moda.

## La carica dei neri

E poi c'è il «nero» nelle sue varietà e stagioni, dal «pregiato» allo **scorzone**, non inferiore ma di tutt'altra personalità. Il suo aroma «deciso e terroso» ha bisogno di contraltari robusti. Errico Recanati dello storico ristorante Andreina, a Loreto nelle Marche, ci fa un filetto di lepre marinato, con fegatini e grattata, battezzato Come una Royale, con una strizzata d'occhio alla Francia, patria del nero del Périgord, che per decenni si è accaparrata tutta la produzione dell'Italia Centrale a partire da Norcia. E se non c'è la lepre, bene la Noce di vitello alla norcina, fatta a tasca farcita di mollica, uovo, carne e tartufo e la pasta fatta in casa e cotta nel brodo di carne.

D'altra parte, se è vero che il trionfo del tartufo coincide con l'autunno e l'inverno, è anche vero che ogni stagione ha il suo. A Guardiagrele, in Abruzzo, dove nella antica cucina locale non esistono ricette col tartufo («le consideravamo patate»), Peppino Tinari del ristorante Villa Maiella è per «a ogni stagione il suo tartufo, a ogni tartufo la sua morte». Finito il nero **estivo**, col suo profumo di sottobosco e sapore delicato, adatto a ripieni di carni bianche, parte col nero **pregiato**, da trattare con una infusione rapida per non snaturarne l'aroma fruttato, e col nero **uncinato**, di profumo meno intenso, grande su paste tirate a mano o a bastoncini croccanti su preparazioni calde. Ricetta iconica della casa è «una scamorza di montagna cotta sulla brace, sormontata da un tuorlo d'uovo, da chips di patate e coronata da una grattata di tartufo nero». Fino a marzo c'è il «**moscato**», che nelle sue espressioni migliori emana un leggero profumo di noce moscata, cui succede il **bianchetto**, col suo profumo agliaceo. E l'annata come sarà? Buona, dicono gli esperti: l'estate calda e asciutta, interrotta da temporali violenti, seguita da piogge, piace al tartufo. ■

> «Nei miei piatti, ci sono o tartufi o funghi. Mai insieme. Perché sono due personalità dominanti e perché mi sembrerebbe un'inutile esibizione di lusso»
>
> **Gian Piero Vivalda, Ristorante Antica Corona Reale, Cervere (CN)**

### TUTTA QUESTIONE DI NASO

In occasione dei 90 anni della Fiera del Tartufo Bianco d'Alba, l'artista belga Job Smeets ha disegnato per il marchio piemontese Gufram uno spazzolino in setole di tampico (fibra vegetale di agave), ideale per la pulizia dei tuberi. Per l'impugnatura, finita in oro 24 carati, la forma scelta è il naso: organo chiave nella ricerca e nella degustazione; da modello ha fatto quello di Giacomo Morra, l'ideatore della famosa fiera in questione.

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA

La cantina del Ristorante Cracco a Milano.

# IN CANTINA C'È UN TESORO

**Le storie e i consigli per la degustazione delle più prestigiose enoteche d'Italia. Dove, tra bottiglie rarissime, premi iconici e richieste di clienti bizzarri, abbiamo scoperto che in tutte circola una passione senza fondo**

di VALENTINA VERCELLI

## Ristorante Cracco

Da Gualtiero Marchesi, Carlo Cracco stappa le prime bottiglie importanti, si appassiona, inizia una collezione che amplierà negli anni, durante i suoi soggiorni in Piemonte e in Francia. Oggi la cantina dispone di circa 18.000 bottiglie, viene continuamente aggiornata con l'acquisizione di vini all'asta, acquisti diretti dai produttori e collezioni importanti (come quella di Giacomo Tachis, uno degli enologi più famosi d'Italia) ed è premiata con il Grand Award di *Wine Spectator*. Tra le bottiglie più preziose un Marsala di Marco De Bartoli del 1860: Cracco ama i vini datati e si emoziona ancora ogni volta che ne stappa uno.

Da sinistra, Tannico Wine Bar, a Milano; Luca Nicolis, oste dell'Antica Bottega del Vino di Verona; la Trattoria La Brinca di Ne. In basso, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze.

**Il consiglio** «Il Colli di Rimini Rebula Vivi 2017 di San Valentino è un bianco di un piccolo produttore di una zona a me molto cara, dove presto comincerò a fare vino. Il nostro sommelier Gianluca Sanso lo propone in abbinamento a Gamberi in acqua di mare, tabasco e mela verde».
Milano, *ristorantecracco.it*

## Enoteca Grado 12

Nata nel 1929 (proprio come *La Cucina Italiana*) in un palazzo storico del centro di Trento, era l'enoteca della famiglia Lunelli, i signori degli spumanti trentini, con l'azienda Ferrari. Qui si trova una selezione completa delle bollicine regionali, accanto a Champagne, vini italiani ed esteri e a una scelta di oltre 200 distillati, birre e varie leccornie d'Italia, dalla pasta di Gragnano agli aceti balsamici tradizionali.
**Il consiglio** «Lo Chablis Vieilles Vignes del Domaine Bessin, un bianco pieno di polpa, densità e mineralità che tratta i Premier Cru da pari».
Trento, *enotecagrado12.it*

## La Ciau del Tornavento

Una passione di lunga data che ha portato Maurilio Garola e Nadia Benech, patron di questo ristorante stellato delle Langhe, a raccogliere oltre 65.000 bottiglie, di cui circa mille di Barolo, che si affiancano alla collezione di grandi formati, con una bottiglia di Champagne da 27 litri. I vini in carta spaziano dall'Italia alla Francia, con prezzi che vanno dai 20 ai 25.000 euro per il Romanée-Conti del 2010. La richiesta più strana? Una grattata di tartufo bianco di Alba in un calice di Barolo.
**Il consiglio** «Barolo, Barolo, Barolo».
Treiso (CN), *laciaudeltornavento.it*

## Trattoria La Brinca

È un ristorante con bottega, premiato da anni per la cucina e la cantina, che custodisce oltre mille etichette, da uno Château d'Yquem del 1990 a una selezione completa dei poco conosciuti vini liguri, cui si affiancano birre artigianali prodotte in regione e circa 400 tra distillati e liquori. Memorabili e piene di «calore di casa» le frequenti degustazioni organizzate con i produttori.
**Il consiglio** «Il Berette 2019 di La Ricolla è un Vermentino macerato prodotto a Ne, per noi una delle migliori espressioni della Liguria vinicola».
Ne (GE), *labrinca.it*

## Peck

Dal 1883 Peck è un'istituzione gastronomica e la sua enoteca non potrebbe essere da meno, con circa 3800 etichette, che spaziano dal Lambrusco a marchio Peck da 12 euro al Romanée-Conti 2016 da 25.000 euro, cui si affianca una selezione di spiriti invecchiati anche per cento anni. Tanti i clienti vip che si rivolgono qui, anche per «missioni impossibili», come quando capitò la richiesta di una bottiglia da sei litri di La Tâche di Romanée-Conti, un formato rarissimo, che lo staff è riuscito a procurarsi grazie alla fama mondiale di Peck.
**Il consiglio** «Ottobre è tempo di tartufo, quindi consigliamo un classico abbinamento con il Gattinara Nervi prodotto da Giacomo Conterno».
Milano, *peck.it*

## Tannico Wine Bar

Inaugurato lo scorso primo luglio, è il luogo fisico dell'ecommerce più celebre d'Italia. Alla selezione di circa 500 etichette, di cui sempre una trentina in mescita, si affianca una cucina creativa, a tratti brutalista. Al calice si assaggiano anche annate storiche e vini molto rari.
**Il consiglio** «Il Trousseau Ruzard Rosière, Cuvée des Géologues 2017 di Lucien Aviet & Fils, un rosso dello Jura che, con i profumi di sottobosco e spezie, si abbina perfettamente agli ingredienti d'autunno, come i funghi e la zucca».
Milano, *tannicowinebar.it*

## Caffè Dante Bistrot

Si è aggiudicato il Best of Award of Excellence della rivista *Wine Spectator* per la migliore carta dei vini in abbinamento alla cucina questo indirizzo nel cuore di Verona, della famiglia di viticoltori Tommasi. Oltre ai vini di produzione propria, ci sono circa 800 etichette, che spaziano dai grandi d'Italia e del mondo a proposte con un ottimo rapporto qualità-prezzo, come i bianchi di Custoza. Complice la vicinanza dell'Arena, non è difficile incontrare qui i protagonisti del belcanto e della cultura, che pasteggiano →

FOTO GUIDO BARBAGELATA, LIDO VANNUCCHI, GIORGIA CALVANELLI

con Amarone, Valpolicella e Ripasso e a volte chiedono dei fuori menù… come la pastina in brodo!
**Il consiglio** «L'Amarone della Valpolicella Classico Tommasi è un rosso cordiale, che ben combina struttura ed eleganza, perfetto per una cena romantica o un pranzo in famiglia».
Verona, *caffedante.it*

## Antica Bottega del Vino

Nella città di Vinitaly, con un clone a New York, dal 1890 è un punto di riferimento per gli appassionati di tutto il mondo, tanto da essere stata pluripremiata sia da *Wine Spectator* sia dalla rivista inglese *The World of Fine Wine* per la migliore carta al mondo di vini da dessert. Dal 2011 è di proprietà delle Famiglie Storiche dell'Amarone e conta circa 4500 etichette. La più preziosa? Un Cognac del 1840 che costa 50.000 euro e si affianca a una collezione di Armagnac che parte dal 1908 per arrivare ai nostri giorni. È frequentata da moltissime personalità ma anche dai *veci*, gli anziani di Verona che ogni mattina trascorrono qui qualche ora di svago con un *goto de vin*.
**Il consiglio** «Con l'arrivo dei primi freddi stappate un Amarone, un rosso che scalda il corpo e l'anima».
Verona, *bottegavini.it*

## Enoteca Pinchiorri

Gino Veronelli ha definito la cantina del tre stelle fiorentino Enoteca Pinchiorri «immensa, leggendaria, inimitabile». Nasce negli anni Settanta dalla grande passione e costante ricerca di Giorgio Pinchiorri e oggi rimane un punto di riferimento nel mondo, con bottiglie epocali come i grandi formati di Romanée-Conti o il Château Mouton Rothschild del 1870. È un posto dove succedono cose straordinarie, come la proposta di matrimonio fatta da un cliente in cantina, con l'anello di fidanzamento nascosto in un calice, tra le bollicine di uno Champagne Krug.
**Il consiglio** «Champagne, comunque e ovunque!».
Firenze, *enotecapinchiorri.it*

## Enoteca Trimani

Per gli appassionati di vino, Trimani è un po' come il Colosseo: impossibile non visitare almeno una volta questa enoteca che, con la sua apertura nel 1876 (ma ci sono notizie certe che la famiglia Trimani vendesse vino già dal 1821), è la più antica di Roma e dispone di circa 6000 etichette. Al negozio si è affiancato nel 1991 il Trimani Wine Bar, con mescita e qualche piatto e tagliere.
**Il consiglio** «Il Cesanese del Piglio San Giovanni 2018 di Abbia Nòva per scoprire questo grande vitigno laziale ancora poco conosciuto. È un rosso con un'eleganza campagnola da abbinare a un abbacchio alla brace su una tovaglia a quadretti».
Roma, *trimani.com*

## Il Poeta Contadino

Dalla stalla, che dopo un'accurata ristrutturazione ospita il ristorante, alle stelle, con una cantina premiata ogni anno tra le migliori del mondo con il Grand Award di *Wine Spectator*. Le bottiglie, in parte custodite in un antico pozzo, sono circa 25.000, con prezzi che partono da pochi euro per i vini pugliesi ai quasi 20.000 per le migliori annate del Domaine de la Romaneé-Conti. La più vecchia in carta è del 1928!
**Il consiglio** «Sorsi di autentica Puglia con il Primitivo di Manduria Acini Spargoli Riserva 2016 di Antico Palmento».
Alberobello (BA), *ilpoetacontadino.it*

## Enoteca Picone

Da 74 anni è un punto di riferimento a Palermo con una selezione di quasi 6000 etichette, che spaziano dai grandissimi di Borgogna a bottiglie quotidiane sui 7 euro, affiancate da birre, distillati e amari, e da un'interessante selezione di vecchie annate per scoprire come evolvono nel tempo le grandi bottiglie.
**Il consiglio** «Il vino per l'autunno? Un rosso leggero ma di carattere, come un Pinot Nero italiano o francese, adatto anche al Sud, dove il freddo ancora non è arrivato».
Palermo, *enotecapicone.com*

Da sinistra, Il Poeta Contadino di Alberobello in Puglia; l'Enoteca Picone di Palermo; Fabio Leali dell'Enoteca Grado 12, a Trento. In alto, Peck a Milano.

PER MORGANTE

# UNA LUNGA STORIA DI SAPORE

urono già i Celti più di due millenni fa, prima dei Romani, a diffondere tra le valli friulane la lavorazione e la stagionatura del maiale. Fu subito chiaro che l'aria delle Alpi, il clima propizio del fiume Tagliamento e un affaccio naturale verso il mare avrebbero dato vita a salumi unici. In questa regione di confine verso il cuore dell'Europa il sale serviva a **conservare** e l'affumicatura a **proteggere**, e i due metodi sono ancora oggi il marchio distintivo del territorio. Morgante da oltre un secolo e da quattro generazioni tramanda questa tradizione rinnovandola nel suo Prosciutto di San Daniele, con una Riserva del Fondatore di oltre 20 mesi di stagionatura. A Romans d'Isonzo invece vengono prodotti prosciutti cotti, speck, con un **fumo lieve** che ne enfatizza il gusto senza mai nasconderlo; arrosti legati a mano; salami, pancette e wurstel. Anzi "Salsicce di Vienna", come si chiamavano negli anni Sessanta, quando tra i primi cominciarono a produrli in Italia. Oggi è tutto diverso ? Non la loro ricetta. **WWW.MORGANTE.IT**

**Morgante ha una missione: promuovere la genuinità, ricercare il gusto e l'equilibrio, tutelare la salute e il benessere in un'alimentazione moderna e garantire così un'evoluzione costante della qualità del nostro patrimonio agroalimentare.**

# MANGIAMI AMOR

Commenti in libertà intorno al menù di un cuoco coraggioso con Achille Lauro, una star della musica che adora il cibo (meno cucinare) e che abbina i sapori alle passioni

di MADDALENA FOSSATI, foto STEFAN GIFTTHALER

## CARPACCIO D'ANGURIA, SESAMO, LIME ED ERBE FINI

«Una delicatezza difficile da trovare. A prima vista sembra carpaccio di pesce o carne. Sapore? In fondo, gli chef interpretano la tradizione e la rendono nuova. Come faccio io con la musica. Per me questo piatto è recuperare la tradizione renderla novità. A casa mia c'è sempre un'Alexa in ogni stanza per chiederle qualche canzone. Per esempio, mi piace molto Gino Paoli. Me lo hanno anche presentato. Gli hanno detto: "Questo è Achille Lauro". E lui: "E chi è?"».

MORBIDO DI ALGHE
CON CAVIALE DI SENAPE E BURRO
AL POMODORO VERDE

«Speciale il caviale di senape perché
ha il croccante del vero caviale».

POLPA DI FICHI AL NATURALE,
FRUTTI DI MARE, GLACIALIS
E LATTE DI MANDORLA

«Lo definirei "la prima volta",
un piatto di ispirazione materana,
intenso e seducente».

LATTUGA ROMANA
CON PANE CROCCANTE,
RAVANELLI, FAGIOLINI E PANE

«Semplicità, prodotto vero, paragonato ai piatti
di prima, è una pausa per riprendere fiato,
andrebbe mangiato con il cucchiaio. Comunque
questa virata vegetale è in linea con i tempi».

«MINESTRONE» DI MARE

«Un piatto d'ispirazione giapponese, una carezza dolce, delicata, un abbraccio indimenticabile quasi, ma la consistenza deve piacere e deve piacere il mondo dei sapori asiatici, come a me, che sono abituato a mangiare lo street food in Giappone».

## GAMBERI IN ACQUA DI MARE, TABASCO E MELA VERDE

«Strano. Come quando esci con una ragazza che hai conosciuto su Internet e poi la vedi. Tutto presentato bene, Cracco è famoso per i piatti, ma devo dire che questo mi evoca una donna abbastanza aggressiva. Diciamo che è provocatorio».

## «VIGNAROLA» DAL NOSTRO ORTO AL PROFUMO DI ORIGANO CON SALSA DI PEPERONE DOLCE

«Amo le verdure. Questa è la tradizione a chilometro zero. Questo è un piatto pazzesco. Ti dispiace quando è finito. E poi la sorpresa finale del guanciale, due tocchetti che ti commuovono. L'amore sicuro».

## SALVIA CROCCANTE, MUSETTO DI MAIALE E PATATA DOLCE FERMENTATA

«Eccellente. Intenso».

## SPAGHETTO TIEPIDO AL POMODORO, ZENZERO E SEMI DI CUCUNCI

«Da applauso. Il gusto dello zenzero con il pomodoro è come la prima cotta. Quando arriva un piatto così, smetti di parlare. Delicatezza e unicità fuori dal comune. Questa è l'Italia da esportare. Questo è *'O surdato 'nnammurato*».

## UOVO SOFFICE AL CARTOCCIO DI VITE, FUNGHI, UVA E ACETO DI ALBICOCCA

«Delizioso, uovo e fichi che si fondono insieme con il gusto di bosco dei porcini. Un abbraccio».

MELANZANA VIOLA
COTTA A VAPORE CON SALSA
DI PANE E MIDOLLO

«Oddio, quanta bellezza».

GRANITA DI SEMI
DI NESPOLA, SCALOGNO
E UOVA DI SALMERINO

«Contradditorio come una donna
che ti sta lasciando».

PANNA COTTA AL PEPE BIANCO,
FRAGOLE E CEDRATA

«Delizioso... Punto».

CREMA GHIACCIATA
DI CIOCCOLATO CRIOLLO,
OLIVE DI TAGGIA E FIOR
DI LATTE AI CAPPERI

«Definisco questo piatto con il titolo
del mio nuovo pezzo *Maleducata*,
perché c'è lì l'oliva pronta a darti contro.
Eppure è buono».

Tutti i piatti del servizio
sono di **Ginori 1735**
per Carlo Cracco.

# CRACCO CONFIDENTIAL

Carlo Cracco e Achille Lauro.

## Un incontro con un cliente speciale rivela la personalità dello chef favorito e più criticato d'Italia

di **MADDALENA FOSSATI**

«Perché Achille Lauro?». È la prima domanda che rivolgo a Carlo Cracco. Siamo seduti nel bar del suo ristorante in Galleria. L'ambiente è molto bello, degno della location. Achille Lauro, sì il cantante di *Rolls Royce* e *Me ne frego* e della canzone appena uscita *Maleducata*, colonna sonora di *Baby*, il serial italiano più di successo su Netflix, ha accettato subito di venire a cena dal grande chef e di fare il critico per una sera, un po' perché è un habitué, un po' perché ama mangiare bene. E la stima è reciproca. «Mi piace Lauro perché sembra una cosa ma in realtà è un'altra persona. L'hai visto vestito elegante con il completo (era fighissimo), ma è sempre lui anche quando canta sul palco dell'Ariston con le perle e la tuta di lustrini. Quando interpreta, c'è della provocazione, della creatività. Non è solo fare musica, c'è una consistenza che scopri quando lo conosci. E la sua provocazione non è fine a se stessa. Non si limita a cantare bene, cerca di buttare la palla più in là e crescere. Se lo giudichi così, pensi sia un tipo strano come i suoi abiti, ma bisogna andare oltre, capire, scoprire». Carlo parla. Ma sembra che stia conversando con se stesso. Uno dei cuochi più controversi, discussi, polemizzati di sempre, amato e odiato, criticato per *MasterChef*, per la pubblicità delle patatine, per la pizza che costa troppo, per quando ha chiuso e poi ha avuto l'ardire di aprire in Galleria (che arroganza, hanno detto alcuni), per quando ha perso la seconda stella (ingiustamente)... Potrei andare avanti per molto perché la lista è lunga ma poi, sempre, quando lavori nel mondo dei cuochi ti chiedono: ma tu lo conosci Cracco? →

Carlo Cracco fotografato nel suo ristorante a Milano. Aprirà un nuovo locale a Portofino a Pasqua 2021.

**Ricordo una volta il tuo abbinamento ostrica e rognone, stampato nella memoria (e non è perché mi piacque)...**
«Ma era una provocazione perché eravamo al Fooding (*si riferisce alla prima edizione della manifestazione di cucina contemporanea Le Grand Fooding svoltasi a Milano nel 2010*, ndr). Dovevo interpretare il messaggio. Quando c'è stata la moda degli spagnoli nei primi anni Duemila, non ho mai seguito questa strada. Li guardavo come fonte d'ispirazione ma a mio modo. La virata vegetale è figlia di quello che è successo e della nostra azienda agricola. Non ho mai avuto il pallino dell'orto anche se vengo dalla campagna. Prima o poi prendiamo una cascina, ci dicevamo, però poi mi chiedevo: ma cosa c'entro io con una cascina del Milanese? Mi mancava la coerenza. Quando è arrivato il Covid, ha cambiato tutto. Era un sogno produrre il vino, ma so che è difficilissimo. Pensare di riuscirci, per me che in vini spendo milioni all'anno, è una cosa bella. Mai avrei pensato di comprare una vigna. È arrivata un'occasione strana, c'era tutto: vista mare, frutteto, vigna, pace, orto, olive, isolata il giusto, nel paese dove è nata Rosa...».
**Come si concilia l'alta cucina italiana con il restare fedeli a quella di sempre?**
«Non c'è un'alta o bassa cucina. C'è la cucina e basta. La trattoria di campagna è come Cracco in Galleria, non cambia niente, sono solo due offerte diverse. E il caffè e il bar e il gelato sono parte della cucina. Siamo sotto lo stesso cappello».
**Però la tua costa.**
«Se vai al bistrot puoi mangiare la stessa qualità a un prezzo accessibile. Come un espresso a 1 euro e 10 è un caffè buono e poi ci sono realtà vicine che propongono a cifre assurde e nessuno fa polemica. Dedico cura a tutto, dal menù del ristorante al cappuccio».
**Come definisci la cucina italiana?**
«In due parole: spaghetto e pomodoro. Basta. Al massimo la pizza. E poi, certo, i lievitati sono il nostro tesoro.

**Torniamo a noi. Stavi parlando di Achille Lauro.**
«Be', vale anche per me. La gente pensa che sia ancora lo stesso della tv anche se ne sono uscito da anni. Non è così. Non è che nasci in un modo e poi resti lo stesso. Si cambia. Non ti devi fermare all'apparenza e al primo messaggio che arriva. È la differenza tra chi legge il titolo dei giornali, il sommario o tutto l'articolo. Mi sento che a volte non hanno letto neanche il titolo, quando si trattava di me». Paragone calzante visto che è il direttore di questo numero.
**E ne hai sofferto?**
«Chi, io? Ma figurati. Vado oltre. Se mi dovessi preoccupare di tutto non mi passerebbe più. Io faccio quello che mi piace, non mi fermo perché incontro un giudizio negativo. Vado avanti. E lui, Achille Lauro, agisce così, come Maurizio Cattelan con il suo Papa colpito dal meteorite, o Hitler con le gambe corte. Ha un pensiero, lo porta avanti, va avanti. E poi, il pensiero continua a ramificare intorno, e il lavoro si arricchisce, si trasforma».
**Il paragone con l'albero ci sta, visto che il tuo nuovo menù ha una forte impronta vegetale.**
«Per me è la svolta. Non ho mai seguito le mode. Dopo quanto è accaduto è stato un fatto naturale».

## «Mi piacerebbe che ogni tanto sparisse la dicitura "io", che ci fosse più coesione tra i cuochi»

Eppure vai in Spagna e in Francia e vedi chi cerca di appropriarsene, e pretende di farli meglio di noi. Bisogna consolidare le fondamenta, devono diventare robuste. Se costruiamo pali lontani e separati, belli ma senza funzione generale, il risultato resta distante. E ci deve essere maggiore coesione fra i cuochi. Quando si esce all'estero, prima c'è l'Italia. Poi ci siamo noi. Se potessimo cancellare la parola "io", sarebbe un bel passo avanti. In fondo il motivo che ci impedisce di essere uniti è anche la nostra forza, la diversità. Dall'Alto Adige alla Sicilia, da Napoli fino alla Sardegna, siamo tutti diversi e senza omologazione. Quando la gente viene in Italia è felice».
**Ma secondo te, siamo pronti per il riconoscimento dell'Unesco?**
«Se non ci proviamo, siamo proprio dei pirla, scrivilo, eh». ■

CIÙ CIÙ
GOTICO
ROSSO PICENO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
SUPERIORE

# CALICI IN GALLERIA

Che cosa si beve in abbinamento al menù di Carlo Cracco? Il sommelier Gianluca Sanso ha immaginato un viaggio che parte dall'Italia, esplora mondi poco noti e approda a un nuovo digestivo

**1. BOLGHERI ROSATO CASSIOPEA PAGUS CERBAIA 2016**
**POGGIO AL TESORO**
È un mix di syrah e cabernet sauvignon prodotto dagli Allegrini nella loro azienda toscana. I profumi di frutti di bosco, la scorrevolezza e la succosità ne fanno un ottimo alleato di Salvia e Spaghetto al pomodoro.

**2. SAN VINCENZO 2019**
**ANSELMI**
È un nome storico di Monteforte d'Alpone, nel cuore della denominazione del Soave. Il San Vincenzo è fatto con garganega, più un'aggiunta di sauvignon e chardonnay; l'aroma agrumato si armonizza con il Morbido di alghe, Polpa di fichi e Lattuga romana.

**3. COLLI DI RIMINI REBOLA VIVI 2017**
**SAN VALENTINO**
Nasce per ricordare Valeria Vivian, moglie del proprietario dell'azienda, Roberto Mascarin. Grechetto gentile in purezza, affina in cemento sulle fecce fini per otto mesi. Ha una sapidità che si accorda con «Minestrone», Gamberi, Vignarola.

**4. PINOT NOIR 2018**
**LECHBURG**
Un rosso prodotto dalla prima azienda biologica in Transilvania, in una terra certo non famosa per il vino. Questo Pinot Nero, di grandissima classe e slancio, è il cavallo di battaglia di Lechburg ed è perfetto con l'Uovo soffice e Melanzana.

**5. JUNMAI DAIGINJO**
**HEAVEN SAKE**
Un sakè rarissimo e stupefacente, realizzato dal celebre enologo francese Regis Camus. I suoi nitidi e raffinati profumi di mela e agrumi sono l'ideale con Granita di semi di nespola, scalogno e uova di salmerino.

**6. MOSCATO D'ASTI VALDISERRE 2019**
**ISOLABELLA DELLA CROCE**
È uno dei più classici vini da dessert italiani, qui interpretato alla perfezione: nel bicchiere si ritrovano tutte le caratteristiche tipiche di fragranza e aromaticità del Moscato, che creano un eccellente connubio con Panna cotta.

**7. AMARO BIANCO**
**CRACCO DISTILLATI**
Per il digestivo di fine cena, una ricetta studiata e creata da Carlo Cracco, che rappresenta il primo prodotto nato dal progetto Cracco Distillati. Si ottiene dalla distillazione di erbe e piante aromatiche, tra cui spiccano il rabarbaro e la genziana.

A CURA DI **V. VERCELLI**, FOTO **STEFAN GIFTTHALER**

# SQUADRA VINCENTE

**DA DESTRA A SINISTRA**

**LUCA SACCHI**
SOUS-CHEF
di Abbiategrasso (MI)

**GIANLUCA SANSO**
SOMMELIER DEL RISTORANTE
di Verona

**ALESSANDRO RUGGLE**
ASSISTENTE PERSONALE
DI CARLO CRACCO
di Legnano (MI)

**MATTIA MANGOLINI**
SECONDO DI LUCA SACCHI
di Chiavari (GE)

**CARLO CRACCO**
CHEF
di Creazzo (VI)

**ALESSANDRO TROCCOLI**
DIRETTORE DI TUTTA
LA STRUTTURA
di Milano

**FRANCESCA MONGIARDO**
GUEST RELATION MANAGER
di Bareggio (Mi)

**AL CENTRO, IN PIEDI (CON IL GREMBIULE)**

**ANTONIO GALLARATO**
CHEF CAFÉ CRACCO
di Nuoro

**Seduti**: a sinistra, Davide Resciniti, di Genova, aiuto-cuoco Café Cracco, a destra, Alessio Formentin, di Sacile (PN), capopartita Café Cracco. **In piedi, da sinistra**: Ilaria Caneva, di Trieste, sous-chef pasticceria, Gabriele Parnoffi, di Napoli, responsabile logistica, Carlotta Filipazzi, di Milano, pasticciera, Pierluigi Miccolis, di Taranto, sous-chef Café Cracco.

Il successo lo fa il gruppo. E in quello di Carlo Cracco sono in tanti, da tutta Italia. Attratti da Milano, e dal carisma del capo

A CURA DI **A. ODONE**, FOTO **STEFAN GIFTHALER**

# AUTENTICA MAREMMA

**I**mmagina una fuga estiva in un luogo selvaggio e incontaminato, il borbottio cadenzato e placido di una barca a motore che scivola nell'acqua blu e attracca in una cala nascosta, un tuffo in acque cristalline e il tepore del sole sulla pelle, a fine giornata su una spiaggia di sabbia soffice. Anche questa è la Maremma, lembo di Toscana forse meno noto e frequentato delle campagne senesi e fiorentine ma proprio per questo autentico e **naturale**. I due proprietari della cantina Monteverro, Julia e Georg Weber, approdano in questo paradiso nel 2003 sicuri di aver identificato il terroir ideale per realizzare la loro visione della tenuta di eccellenza, dove ogni particolare è teso a dare valore al prodotto. E la scommessa si è rivelata vincente: Monteverro da allora è cresciuta e si è contraddistinta fino ad arrivare nel gotha della produzione italiana e sulle tavole dei migliori ristoranti. Oggi i vini prodotti sono sei: il top di gamma, l'iconico ed elegante Monteverro, da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot; Terra di Monteverro, stesso uvaggio ma di maggiore immediatezza; Tinata, sensuale assemblaggio di Syrah e Grenache; uno Chardonnay fuoriclasse, unico nel suo genere in Toscana. Completano la serie due vini di pronta beva, il rosso Verruzzo e un croccante Vermentino. I vini della gamma alta sono **prodotti artigianalmente**, secondo i principi del biologico, ogni bottiglia numerata e avvolta a mano in una velina, per lasciare a chi la berrà il piacere di scartare una piccola opera unica.

**WWW.MONTEVERRO.COM**

**Chardonnay**
Vibrante e puro, dotato di una trama precisa che si declina in aromi fini e sottili di pera, agrumi, zagara, granito, questo vino mostra una struttura precisa supportata da una freschezza infinita.

**Tinata**
Un tripudio di macchia mediterranea e petali di rosa, Tinata è un vino con una gran bella struttura, intenso ma brioso. Qualche anno di affinamento non farà altro che esaltarne l'eleganza innata.

**Terra di Monteverro**
Tanta polpa rossa presente nel bicchiere, rincorsa da note balsamiche di eucalipto che lasciano una bocca sapida, fruttata, spigliata e fresca.

**Monteverro**
Acini piccoli e concentrati, ricchi di aromi danno vita a un vino che è puro velluto rosso rubino, con giochi di frutti di bosco e speziatura che si avvicendano a note di cioccolato e tabacco.

# RETRO-GUSTO BAROCCO

Particolare di un carretto siciliano decorato dai mastri pittori Damiano Rotella e Biagio Castilletti della Bottega d'Arte Siciliana di Ragusa Ibla.

**Dal pescato di Siracusa ai salami dei Monti Iblei, la cucina del Sudest dell'isola è appariscente architettura e gustosa sostanza** di CARLO OTTAVIANO

FOTO GIACOMO BRETZEL

«Bisogna essere intelligenti per venire a Ibla. E convengo ch'è una discriminazione maleducata», sosteneva lo scrittore Gesualdo Bufalino (premio Campiello nel 1981 e Strega nell'88) quando ancora nessuno poteva prevedere che i paesi barocchi del Val di Noto sarebbero diventati il set di Salvo Montalbano, il più amato commissario televisivo. L'affermazione dell'autore di *Diceria dell'untore* può ben valere anche per il cibo. Provate a interpretare le sue parole, pensando a sapori e aromi invece che a piazze e balconi. «Ci vuole – scriveva – una certa qualità d'anima, ( ...) si pretende la passione per le macchinazioni architettoniche, dove la foga delle forme in volo nasconde fino all'ultimo il colpo di scena della prospettiva bugiarda». Ecco, è la stessa sensazione di quando assaggerete per la prima volta la cucina della Sicilia «babba», cioè stupida, perché originariamente diversa dall'isola «sperta», cioè mafiosa. Come nella caponata, riuscirete a distinguere la nettezza dei sapori di ogni ingrediente pur nell'opulenta mescolanza di un piatto. Oppure, all'opposto e allo stesso tempo, scoprirete al naso e in bocca un universo di sensazioni nuove, appena abbinando, chessò?, l'origano dei Monti Iblei o l'olio di Chiaramonte Gulfi a un prodotto poverissimo e spontaneo della terra.

## L'INGREDIENTE STORIA

Lo spiega bene Ciccio Sultano, il più noto degli chef di qui, due stelle Michelin al suo ristorante Duomo a Ragusa Ibla. Uno dei menù è intitolato Dominazioni (e quante ne ha avuto la Sicilia!). La sua lezione – con i fatti, cioè i suoi piatti – dimostra che l'**evoluzione** della civiltà è come la cucina: uno strato dopo l'altro, levi e aggiungi, metti e mescoli, tanto da avere alla fine un boccone in cui ogni ingrediente è allo stesso tempo se stesso e altro da sé. Il suo atlante storico apre con Polifemo e l'Agnello aggrassato con farcia dolce e salsa di yogurt allo zafferano (che anche qui si produce) per chiudere col Timballo del Gattopardo. Nella storia moderna della ristorazione siciliana sicuramente un posto lo merita Giovanni Guarneri, che ha appena festeggiato i trentacinque anni del suo Don Camillo a Ortigia, cuore di Siracusa. Nessuno prima di lui aveva creato nell'area un ristorante gourmet, riuscendo a rimanere sempre ad alti livelli. Per gli appassionati che vengono quest'autunno, è una vera goduria il menù con i piatti che l'hanno reso famoso, dai Gamberetti che cucinava il padre Camillo nel 1969 alla originalissima (nel 1999 come ora) Tagliata di tonno con marmellata di peperoni e riduzione di aceto di Nero d'Avola, passando per la Zuppetta di crostacei con capellini d'angelo.

## MARE IN BARATTOLO

Mare in primo piano, perché siamo sullo Ionio, non lontani – una trentina di chilometri – da Marzamemi, una delle più belle piazze d'Italia. Che a dirla tutta non nasce come piazza ma come zona di lavoro della tonnara fondata dagli arabi negli anni Mille. Tant'è che il nome del paese vuol dire Rada delle tortore, Marsà al hamen. Siamo nella parte più meridionale d'Europa: Tunisi – se guardate la carta geografica – è più a Nord. A Portopalo di Capo Passero – dove inizia il Canale di Sicilia – c'è davvero il limite estremo, prima dell'*hic sunt leones*. La flottiglia di pescherecci va e viene col pesce fresco in abbondanza, utilizzato anche dagli artigiani della provincia che lo imbarattolano in latta o vetro (da Siracusa i fratelli Drago spediscono bottarga di tonno, alici e sgombro anche ad alcuni chef tristellati del Nord).

## SAPORI DI TERRA

Il bello di questa parte della Sicilia per un turista è che quando il mare è mosso o si è stanchi, basta percorrere pochi chilometri per scoprire campagne verdissime, così diverse dalle pietrose e brulle della Sicilia centrale. Nei secoli i contadini hanno ammassato le pietre e creato il geometrico dedalo dei muretti a secco per contenere gli allevamenti delle vacche da latte con cui si realizza il tradizionale caciocavallo Ragusano Dop dal sapore marcato, leggermente piccante. «Il vero Dio del siciliano – dice Simonetta Agnello Hornby, scrittrice siciliana che vive a Londra – è la terra. In queste campagne non vedi la sporcizia della città. Il contadino raccoglie i pezzi di carta portati dal vento. La terra è rispettata. Lo trovo commovente». Commovente è il lavoro che a Rosolini fa il trentenne Gian Luca Pannocchietti che ha battezzato «Radice Sicula», la sua arca di Noè vegetale nel tentativo di **recuperare la biodiversità** perduta. Tra la frutta antica dimenticata ha rimesso a dimora il sommaco siciliano che in cucina diventa spezia acidula al posto del limone →

FOTO ALFIO GAROZZO

«Perché sei venuto in Sicilia?
Per l'incanto promesso. Perché torni in Sicilia?
Perché sono stato incantato»

**CICCIO SULTANO**

Ragusa Ibla con la chiesa barocca di Santa Maria dell'Itria. Ragusa fa parte del sito seriale delle città tardo barocche del Val di Noto, Patrimonio Unesco dal 2002. Nella pagina accanto, Ciccio Sultano con la moglie Gabriella Cicero affacciati al balcone del ristorante Duomo. A destra, una spiaggia del borgo marinaro di Sampieri.

Il palazzo Borgia del Casale a Siracusa. Sotto, lo chef Marco Baglieri del ristorante Crocifisso, a Noto. A differenza del resto della Sicilia, nel Ragusano il ripieno dei cannoli è preparato solitamente con ricotta vaccina anziché con quella di pecora.

# «Ad alimentare il nostro impegno sono il territorio materiale del lavoro nei campi e il territorio immateriale delle tante stratificazioni culturali»

**CORRADO ASSENZA**

e la dolce e aromatica mandorla chirucupara che resiste alle gelate. Avola – la patria della coltivazione delle mandorle – è a neanche venti chilometri. E nel mezzo c'è Noto dove chi ama la cucina non può non venire. Perderebbe la nettezza dei sapori del luogo nella versione di Marco Baglieri al Crocifisso e le geniali creazioni del pasticciere Corrado Assenza del Caffè Sicilia (attualmente chiuso per ristrutturazione, riaprirà con l'anno nuovo). Se incontrate Corrado, ascoltatelo quando distingue le mennule (mandorle) locali in pizzute, fascionello o romana, ognuna adatta a uno scopo, o quando spiega come estrarre il dolce dai vegetali e che «la natura stessa non è dolce né sapida». Ben dolci, invece, sono le Gocce di Sicilia di Modica, caramelle alla carruba, frutto del possente albero che domina sui Monti Iblei. Chi è stato bambino qui ricorda con tenerezza quante volte ha finto di avere mal di gola pur di gustare le balsamiche caramelle quadrate. Ora da grande – confessa chi firma quest'articolo – ne compra i pacchettini a poco più di due euro.

L'**agricoltura iblea** è però tutt'altro che legata al passato. Dell'olio di Chiaramonte tutti sanno, essendo tra i più premiati al mondo (Cutrera è, a ragione, il più noto), ma poi a pochi chilometri ci sono le cipolle bianche dolci di Giarratana (grosse e piatte, superano i tre chili). E sulla costa di Vittoria, i contadini – riuniti spesso in cooperative sotto il cappello nazionale Valfrutta – hanno lanciato nuove varietà: il peperone Cornelio con la buccia digeribile; la mini melanzana Violetta, estremamente versatile in cucina; Rossoro, pomodoro a grappolo prodotto tutto l'anno. C'è perfino chi produce zenzero: a Santa Croce Camerina (non lontano dalla casa del commissario Montalbano a Marinella), sotto il più grande impianto fotovoltaico italiano c'è una vasta coltivazione di ginger che ha bisogno di gran caldo ma pure di ombra.

## LA TESTA DI TURCO E IL MIRACOLO DEL RAVIOLO

Il più particolare dei dolci della zona è la testa di turco di Scicli. La protettrice del paese è la Madonna delle Milizie, raffigurata come una leggiadra amazzone a cavallo mentre blocca sul litorale l'avanzata dei saraceni nell'anno Mille. Ai suoi piedi cadono – tagliate dalle acuminate spade dei soldati di Cristo – le teste degli infedeli. Ebbene, oggi il dolce tipico è un enorme (basta per quattro) **bignè** ripieno di crema o ricotta a forma di turbante turco. Macabro, ma molto buono.

L'altra curiosità religiosa-culinaria del paese riguarda il coprotettore San Guglielmo, vissuto nel Trecento. Si narra che invitato da un amico, l'antipatica moglie di questi offrì sì dei ravioli, ma ripieni di immangiabile segatura e crusca. Guglielmo, sant'uomo non ancora santo, trasformò la farcia in freschissima ricotta. Replicò il miracolo altre volte e – se andate nella Chiesa Madre in piazza – guardate sulla sinistra in basso il quadro a lui dedicato: c'è un piatto di ravioli fumanti. Anche da queste colonne proponiamo sommessamente che Guglielmo venga nominato santo protettore dei ravioli.

## STELLE E STAR

Per essere un'area molto piccola, il Ragusano ha un alto tasso di chef stellati. Oltre Sultano, a Ragusa ci sono Vincenzo Candiano che opera in uno stupendo anfratto a Ibla recuperato dall'architetto Salvatore Mancini (suo è il vicino Eremo della Giubiliana) e al ristorante La Fenice Claudio Ruta, supertecnico e creativo. C'è poi Accursio Craparo, definito chef delle due Sicilie, essendo di Sciacca ma lavorando a Modica. Non ha la stella, ma è una star perfino a teatro – l'ultima opera l'ha rappresentata allo Stabile di Catania – il cuciniere errante Carmelo Chiaramonte che dopo dodici anni si è fermato per aprire Caro Melo nella borgata marinara di Donnalucata. Letteratura e creatività – cento metri più avanti – anche al Consiglio di Sicilia dove chi vi consiglia è Roberta Corradin, scrittrice con già all'attivo decine di libri. E, visto che parliamo di scrittori, non si può non citare il ristorante Majore a Chiaramonte Gulfi, amata da Leonardo Sciascia. Lo scrittore vantò la gelatina di maiale e le costate ripiene (buone oggi come allora) sul mitico quotidiano palermitano *L'Ora*: «Qui si celebra il maiale». Infine, prima di ripartire, fatevi la bocca dolce con i diversi stili dello straordinario e strano (perché granuloso) **cioccolato** di Modica, lavorato a freddo: secondo gli antichi dettami delle sei generazioni della famiglia Bonajuto (adesso al comando c'è Pierpaolo, figlio di Franco che l'ha fatta conoscere nel mondo) o affinato e modernizzato da Sabadì. ■

FOTO ALFIO GAROZZO, VITTORIO SCIOSIA

Carlo Ottaviano e la figlia Giulia hanno raccontato in un libro pieno di aneddoti e di storie il loro viaggio alla scoperta della Sicilia meno nota e più misteriosa. Dai santi ai delitti d'onore, dai luoghi nascosti ai segreti del cibo, fino alla riscoperta di uno Sciascia conoscitore delle tradizioni in cucina. *I luoghi e i racconti più strani della Sicilia, Newton Compton, 12,90 euro*

## INDIRIZZI

**Duomo**, Ragusa Ibla (RG), *cicciosultano.it* – **Don Camillo**, Siracusa, *ristorantedoncamillosiracusa.it* – **Sebastiano Drago**, Siracusa, *dragoconserve.it* **Radice Sicula**, Rosolini (SR), *@gianlucapannocchietti* – **Crocifisso**, Noto (SR), *ristorantecrocifisso.it* – **Caffè Sicilia**, Noto (SR), *caffesicilia.it* – **Frantoi Cutrera**, Chiaramonte Gulfi (RG), *frantoicutrera.it* – **Locanda Don Serafino**, Ragusa Ibla (RG), *locandadonserafino.it* – **La Fenice**, Ragusa, *lafeniceristorante.com* **Accursio**, Modica (RG), *accursioristorante.it* – **Caro Melo**, Donnalucata (RG) **Il Consiglio di Sicilia**, Donnalucata (RG), *@IlConsiglioDiSicilia* **Ristorante Majore**, Chiaramonte Gulfi (RG), *majore.it* – **Antica Dolceria Bonajuto**, Modica (RG), *bonajuto.it* – **Sabadì**, Modica (RG), *sabadi.it*

# ARTE NON STOP

**Un grande cuoco, più un canale televisivo, più un'agenzia di comunicazione. Il risultato? Una formula allargata dell'esposizione in «galleria», con opere sempre sotto gli occhi di tutti**

di ANGELA ODONE

Sono quattro le installazioni di giovani artisti italiani contemporanei che dal 2018 a oggi si sono alternate nelle «lunette», cioè gli spazi a forma di semicerchio che completano le vetrine del Ristorante Cracco affacciate sulla Galleria Vittorio Emanuele II a Milano.

Il progetto Galleria Cracco, nato da un'idea dello chef con l'agenzia di comunicazione Paridevitale e a cura di Sky Arte, ha coinvolto e coinvolgerà (si spera a brevissimo) una serie di artisti per realizzare interventi fruibili da chiunque, gratuitamente, 24 ore su 24.

Non resta che riguardare le scorse installazioni aspettando la prossima.

ROMANS ROMAN (HOMMAGE À ROMAN SIGNER)

## MASBEDO

Dietro il nome Masbedo si celano due videoartisti: Nicolò Massazza (a destra, nella foto) e Iacopo Bedogni (tra i due, Carlo Cracco). La loro opera è immaginata come un trittico – tre video installati nelle lunette del ristorante – che prende forma nella visione di tutte le parti. Due donne e un uomo (ciascuno in una lunetta) sono in attesa di una cena. Tensione, inquietudine, seduzione, carica magnetica, attrazione: i sentimenti, comprensibili anche a chi osserva l'opera, si trasformano nei video prima in scintille e poi in fuochi d'artificio.

FOTO CARMINE CONTE

TRE STUDI PER UN RITRATTO (UNTITLED PORTRAITS)

## GOLDSCHMIED & CHIARI

Sara Goldschmied (a sinistra, nella foto), di Arzignano, in provincia di Vicenza, ed Eleonora Chiari, di Roma, dopo aver creato il duo artistico nel 2001, dal 2014 hanno scelto Milano come loro sede. L'opera fa parte di un progetto più vasto (*Untitled Portraits*) in cui il filo conduttore è lo specchio. In *Tre studi per un ritratto* fumi colorati (creati in studio con fumogeni e subito fotografati) vengono integrati con una tecnica segreta negli specchi del trittico. Pensati per la Galleria, ne riflettevano e amplificavano l'architettura e i movimenti umani. Era l'occhio dell'osservatore a trasformare l'opera d'arte guardandola.

## HETEROCHROMIC (ROSA E CARLO)

## PATRICK TUTTOFUOCO

Nato a Milano nel 1974, vive e lavora a Berlino. L'artista (nella foto sotto) è affascinato dal concetto della «polarità», del doppio, inteso sia come separazione, sia come unione. Indaga il momento in cui due elementi, avvicinandosi, creano una nuova forma che assume significato dalla giustapposizione. In questo caso i due poli, di un'entità unica, sono l'occhio di Carlo Cracco e di sua moglie Rosa Fanti, realizzati con neon colorati.

## THROUGH A DAY

## GIOVANNI OZZOLA

Fiorentino di nascita, vive e lavora alle Isole Canarie. Giovanni Ozzola (nella foto in alto, a destra) sceglie di sfondare lo spazio aprendo un varco, un cerchio perfetto, nelle lunette, poi lo retroillumina così da creare l'impressione di una dimensione ulteriore, astratta e quasi magica. Il dialogo che si instaura tra luce e buio rappresenta per l'autore l'occasione di studiare la relazione tra uomo e universo chiedendosi quali siano la conoscenza e la percezione di sé nello spazio e nel tempo.

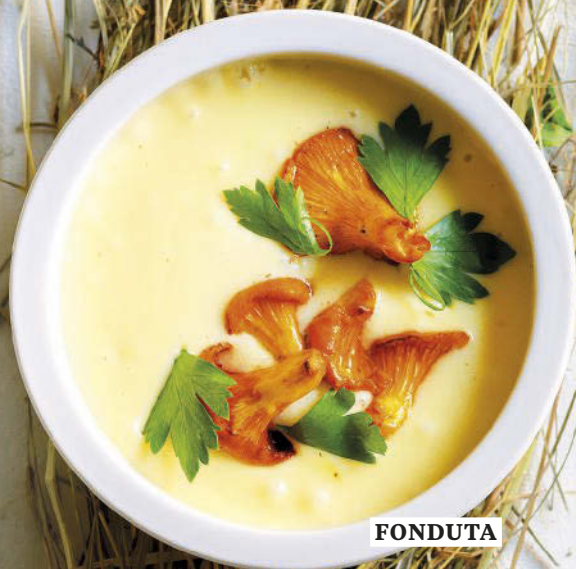
FOTO GIOVANNI DE ANGELIS, CARMINE CONTE

# 20 RE(A)GIONI PER METTERSI A TAVOLA

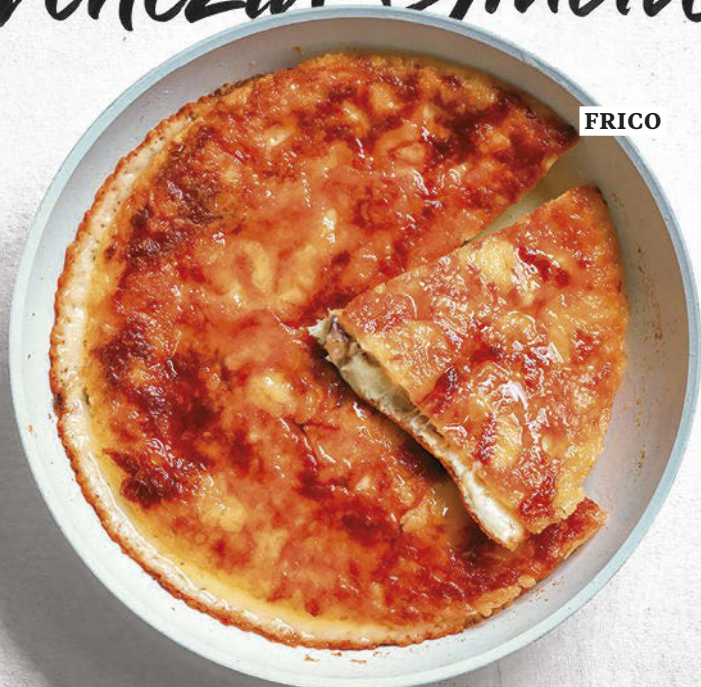
Impugnate mestoli e padelle e partite con noi per questo giro d'Italia secondo Cracco. Tra ricette preferite, sapori antichi, ricordi d'infanzia e nuove interpretazioni

testi LAURA FORTI e VALENTINA VERCELLI, food styling JOËLLE NÉDERLANTS
styling BEATRICE PRADA, foto RICCARDO LETTIERI, calligrafia LUCA BARCELLONA

CONIGLIO CON FRUTTI DI BOSCO

# Emilia-Romagna

TAGLIOLINI AL TARTUFO

FONDUTA

FRICO

FEGATO ALLA VENEZIANA

## Tagliolini al tartufo

**Impegno** Facile
**Tempo** 15 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**400 g tagliolini (4 nidi) freschi**
**100 g burro**
**tartufo bianco – sale**

**Lessate** i tagliolini in acqua bollente salata per 4-5 minuti.
**Sciogliete** il burro in un'ampia padella e scaldatelo finché non comincia a prendere appena un color nocciola chiaro.
**Scolate** i tagliolini e versateli nella padella del burro: mescolateli creando una salsa cremosa.
**Serviteli** con abbondante tartufo appena affettato.
**Da sapere** Per preparare in casa questi tipici tajarin piemontesi, impastate 500 g di farina forte con 18 tuorli, 1 cucchiaio di olio e 10 g di sale. Quando avrete ottenuto un panetto omogeneo, lasciatelo riposare per 10 minuti. Stendetelo poi in una sfoglia sottilissima e tagliatela a fili sottili.

## Fonduta

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti più 2 ore di riposo
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**750 g latte intero**
**500 g fontina senza crosta**
**130 g finferli**
**35 g amido di mais**
**1 spicchio di aglio**
**prezzemolo**
**olio extravergine di oliva**
**sale affumicato**
**sale – pepe**

**Tagliate** la fontina a cubetti piccoli, cospargetela con l'amido di mais e mescolate bene, in modo che i cubetti risultino uniformemente «infarinati» con l'amido di mais; lasciate riposare per 10-15 minuti in una ciotola, quindi unite il latte e fate riposare per altre 2 ore.
**Scolate** la fontina, tenendo da parte il latte.
**Versate** in una pentola un po' di acqua e portate a bollore; abbassate la fiamma e appoggiatevi la ciotola con la fontina; unite 2-3 mestoli di latte e fate sciogliere il formaggio a bagnomaria, mescolando ogni tanto. Aggiungete via via il latte rimasto, continuando a mescolare per circa 30 minuti, finché non otterrete una crema filante e omogenea; regolate di sale.
**Pulite** i finferli con uno spazzolino e uno telo umido; cuoceteli in una padella per 1 minuto con un filo di olio, un pizzico di sale affumicato, una macinata di pepe e lo spicchio di aglio con la buccia; unite qualche foglia di prezzemolo spezzettata, mescolate e spegnete la fiamma.
**Distribuite** la fonduta nei piatti, guarnite con i finferli e servite.

## Frico

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**300 g Montasio Dop 4-6 mesi**
**100 g Montasio Dop 12 mesi**
**50 g Montasio Dop 18 mesi**
**1 spicchio di aglio – 1 cipolla**
**burro – pepe**

**Grattugiate** i formaggi con una grattugia a fori grossi, tenendoli separati.
**Sciogliete** a fuoco dolce in una padella antiaderente la metà del montasio 4-6 mesi, incorporando a mano a mano anche il montasio 12 mesi.
**Sciogliete** in un'altra padella l'altra metà del montasio 4-6 mesi, incorporando a mano a mano il montasio 18 mesi e cuocendo finché non si sarà formata una crosticina nella parte sottostante.
**Affettate** la cipolla molto finemente e rosolatela a fiamma dolce in una padella con una noce di burro, 1 spicchio di aglio in camicia e 2-3 grani di pepe, per circa 5 minuti.
**Cospargete** con la cipolla uno dei due dischi di formaggio e richiudete con l'altro disco, tenendo la crosticina rivolta verso l'alto; proseguite la cottura per altri 1-2 minuti.
**Servite** il frico ben caldo.

> «Parlare di cucina regionale è come entrare in un labirinto: prendi una strada e presto ti ritrovi trasportato nello spazio e nel tempo»
> CARLO CRACCO

## Fegato alla veneziana

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**600 g fegato di vitello**
**600 g 4 cipolle**
**salvia – burro – zucchero**
**aglio**
**sale – pepe**

**Sbucciate** le cipolle e tagliatele a fettine. Fatele appassire in una padella con una abbondante noce di burro, 1 spicchio di aglio schiacciato, sale e qualche foglia di salvia, a fuoco basso, finché non si saranno bene ammorbidite (circa 15 minuti).
**Bagnate** con ½ bicchiere di acqua e fate cuocere ancora per 8-10 minuti. Unite infine una noce di burro e 1 cucchiaino di zucchero e fatele colorire per altri 5 minuti.
**Cuocete** le fettine di fegato, tagliate a pezzetti, in una padella con una noce di burro e qualche foglia di salvia, per 1 minuto per lato. Salatele e servitele con le cipolle, completando con una macinata di pepe e foglie di salvia.

## Coniglio con frutti di bosco

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**600 g 4 cosce di coniglio**
**125 g ribes – 125 g lamponi**
**125 g more**
**125 g mirtilli neri**
**4 piccoli cipollotti – salvia**
**burro – aglio – cipolla**
**vino bianco secco**

→

**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Disossate** le cosce e conservate gli scarti. Mettete da parte la polpa e rosolate gli scarti in una casseruola con un filo di olio e un pizzico di sale per 5-6 minuti. Aggiungete poi 15 g di burro, 1 spicchio di aglio schiacciato, ½ cipolla a pezzetti e rosolate ancora per 3 minuti. Bagnate tutto con 600 g di acqua e lasciate asciugare per circa 30 minuti a fuoco basso. Spegnete e filtrate ottenendo un sughetto.
**Rosolate** le cosce di coniglio in una padella con un filo di olio, voltandole su tutti i lati, per 3-4 minuti. Salate, pepate e aggiungete poi una piccola noce di burro, 1 spicchio di aglio e rosolate ancora per 1 minuto.
**Sfumate** con ½ bicchiere di vino e trasferite tutto in una pirofila; aggiungete il sughetto di coniglio e infornate a 200 °C per 15-20 minuti profumando con qualche foglia di salvia.
**Tagliate** in 2 i cipollotti e rosolateli velocemente in una padella con una piccola noce di burro e un pizzico di sale. Insaporite nella stessa padella anche i frutti rossi, muovendoli delicatamente per non romperli troppo. Servite le cosce con i frutti rossi e il cipollotto.

## Pappa al pomodoro con sardine

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 15 minuti più 1 ora di riposo

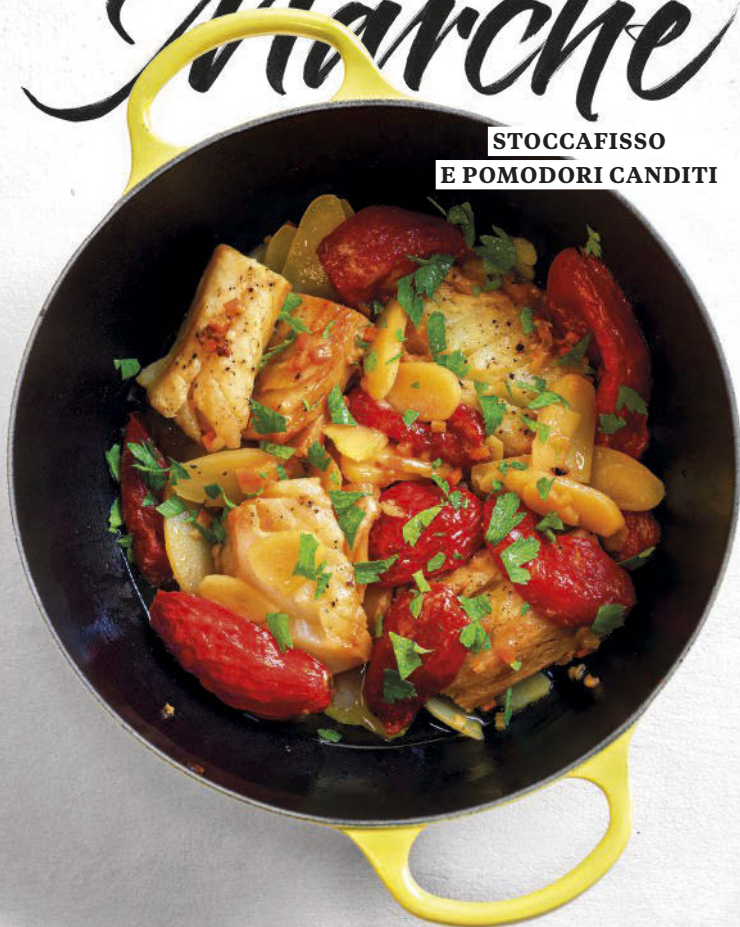
### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**1,5 kg pomodori San Marzano**
**300 g sardine**
**120 g pane raffermo toscano**
**70 g sale grosso**
**60 g cipolla di Tropea**
**35 g basilico**
**30 g zucchero – 1 spicchio di aglio**
**peperoncino**
**olio extravergine di oliva**
**sale fino – pepe**

**Pulite** le sardine: staccate la testa e apritele con il pollice, partendo dal ventre fino alla coda, senza separare i filetti. Rimuovete la lisca e togliete con una pinzetta le eventuali spine rimaste.
**Mescolate** lo zucchero e il sale grosso; versatene la metà in una teglia; adagiatevi sopra le sardine, copritele con l'altra metà del composto e fatele marinare per 20 minuti a temperatura ambiente o per 1 ora in frigorifero.
**Sciacquate** le sardine, asciugatele con carta da cucina e conditele con un filo di olio.
**Sbollentate** i pomodori, spellateli, divideteli a metà, eliminate i semi e tagliateli a cubetti.
**Tritate** la cipolla e soffriggetela con un filo di olio e l'aglio. Unite i pomodori, il basilico, un pizzico di peperoncino e cuocete per 5 minuti. Aggiungete anche il pane raffermo tagliato a fette spesse, privato della crosta e, a piacere, leggermente tostato. Inzuppatelo nel pomodoro e fate riprendere il bollore per 1 minuto al massimo, regolando di sale e di pepe. Eliminate l'aglio e trasferite tutto in una planetaria; →

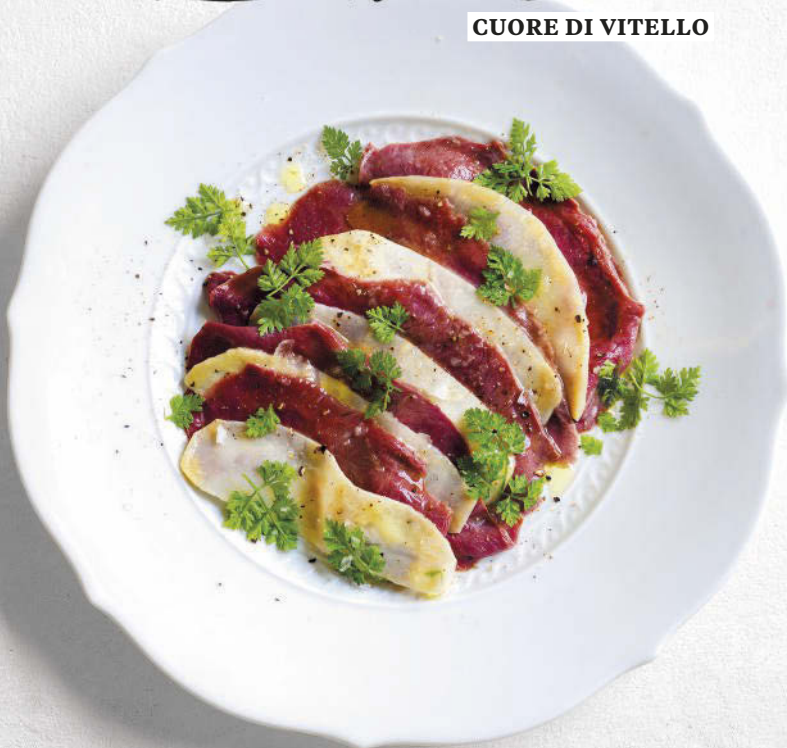
PAPPA AL POMODORO CON SARDINE

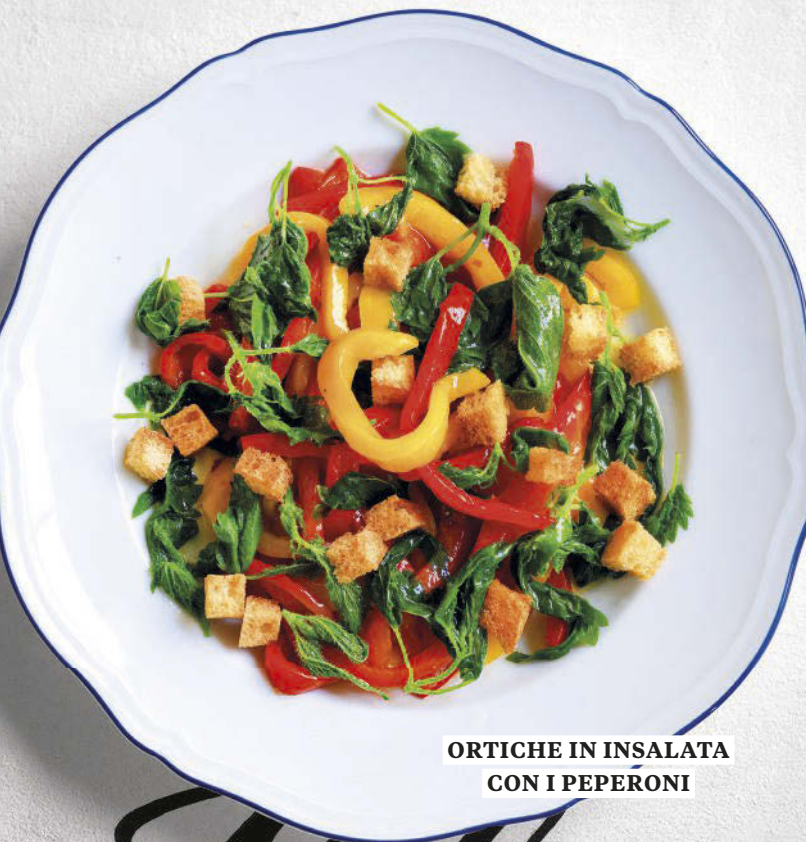
## Marche

STOCCAFISSO
E POMODORI CANDITI

MINESTRA DI FARRO
CON LEGUMI

## Umbria

## Lazio

CUORE DI VITELLO

ARROSTICINI

## Abruzzo

amalgamate per circa 15 minuti, quindi unite 175 g di olio e montate ancora per un paio di minuti.
**Servite** la pappa al pomodoro tiepida con le sardine marinate, guarnendo con qualche foglia di basilico.

## Stoccafisso e pomodori canditi

**Impegno** Medio
**Tempo** 3 ore e 30 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**1 kg stoccafisso ammollato**
**500 g pomodori perini**
**250 g patate piccole**
**100 g latte**
**70 g cipolla bianca**
**70 g sedano**
**70 g carota**
**2 spicchi di aglio**
**burro – prezzemolo**
**olio extravergine di oliva**
**sale fino**
**sale grosso**
**pepe in grani**

**Lavate** i pomodori, incideteli sul fondo e sbollentateli in acqua bollente per sbucciarli. Togliete la pelle, tagliateli a metà per il lungo, svuotateli dei semi e disponeteli in una teglia foderata con carta da forno, appoggiati di piatto.
**Irrorateli** con un filo di olio, condite con sale grosso e pepe in grani; profumate con rosmarino e aglio e infornate a 130 °C per circa 1 ora.
**Pelate** le patate e tagliatele a fette molto sottili. Tritate sedano, carota e cipolla e soffriggeteli con 1 spicchio di aglio schiacciato con la buccia in 70 g di burro per circa 5-6 minuti.
**Unite** le patate formando uno strato uniforme. Aggiungete lo stoccafisso tagliato a tranci di 10 cm e quindi i pomodori canditi; coprite a filo con l'olio, infine versate il latte.
**Portate** a bollore e cuocete per 10 minuti, quindi coprite, abbassate il fuoco e continuate la cottura per 2 ore.
**Eliminate** l'olio in eccesso, scolate i tranci di pesce e i pomodori e mescolate le verdure sul fondo. Servite tutto insieme completando con sale se serve e prezzemolo spezzettato.

## Minestra di farro con legumi

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora più 12 ore di ammollo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**180 g farro perlato**
**100 g fave cottora**
**100 g fagioli occhiolina**
**100 g roveja**
**100 g fagioli tondini dell'Umbria**
**50 g cipolla**
**50 g carota**
**50 g sedano**
**50 g burro**
**1 spicchio di aglio**
**1 foglia di alloro**
**1 pezzetto di osso di prosciutto crudoo 1 pezzetto di prosciutto crudo**
**1 bustina di zafferano**
**basilico**
**pecorino fresco**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Mettete** a bagno i fagioli, separatamente, per una notte (12 ore).
**Tagliate** la cipolla, il sedano

e la carota a cubetti non troppo piccoli e rosolateli con il burro, l'aglio in camicia, il pezzetto di osso o di prosciutto e l'alloro per circa 3 minuti.
**Unite** il farro e fate cuocere per circa 15 minuti, poi aggiungete gli altri legumi e lo zafferano, profumate con qualche foglia di basilico e coprite tutto con circa 2 litri di acqua. Proseguite la cottura per circa 30 minuti: le fave si disferanno, mentre gli altri legumi resteranno interi. Regolate, infine, di sale e di pepe.
**Distribuite** la minestra nei piatti, condite con abbondante pecorino fresco grattugiato e un filo di olio e servite.

## Cuore di vitello

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 500 g **cuore di vitello (240 g pulito)**
- 350 g **scorzonera o sedano rapa**
- 45 g **burro**
- 15 g **olio extravergine di oliva**
- 1 **stella di anice**
- 1 **spicchio di aglio**
- **aceto di lamponi**
- **cerfoglio**
- **sale**

**Dividete** a metà il cuore, eliminate le parti collaterali e le pellicine, in modo da ottenere un trancio centrale, grande 10-12 cm x 4-5 cm.
**Lavate** la scorzonera e tagliatela con una mandolina a fette lunghe e sottilissime; cuocetele in una padella a fuoco moderato con il burro, lo spicchio di aglio e un goccio di acqua, per 2-3 minuti. Disponete le fettine di scorzonera in un piatto e irroratele con il sugo di cottura.
**Portate** a ebollizione abbondante acqua salata. Tagliate il cuore a fettine sottili e regolari e immergetele nell'acqua bollente per un paio di secondi (è comodo usare le pinze).
**Disponete** le fettine di cuore sopra la scorzonera, condite con un filo di olio, un pizzico di sale, l'anice stellato grattugiato e ½ cucchiaino di aceto di lamponi, guarnendo con foglie di cerfoglio fresco o altre erbe aromatiche a vostra scelta.
**Consiglio** Potete aggiungere i ritagli del cuore, tritati, a un ragù oppure all'impasto delle polpette.

## Arrosticini

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 600 g **polpa di agnello**
- **paprica in polvere**
- **timo**
- **concentrato di pomodoro**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

**Tagliate** a cubetti regolari la polpa di agnello e infilzatela su stecchi da spiedo.
**Cuoceteli** sulla brace dolce oppure su una gratella girandoli continuamente, con qualche rametto di timo. Salate alla fine.
**Mescolate** 25 g di paprica in polvere con 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 4 cucchiai di olio e 2 di acqua, ottenendo una salsa. Servitela spennellata sugli arrosticini oppure in una ciotolina a parte, in cui intingerli.

## Ortiche in insalata con i peperoni

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

- 700 g **ortiche**
- 200 g **mollica di pane raffermo**
- 15 g **colatura di alici**
- 2 **peperoni gialli**
- 2 **peperoni rossi**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

**Pulite** le ortiche e tuffatele in abbondante acqua bollente salata per 1 minuto. Raffreddatele in acqua e ghiaccio per mantenerle di un bel verde brillante.
**Fate** abbrustolire i peperoni in forno a 220 °C per 35 minuti. Spellateli e tagliateli a filetti.
**Mescolate** 20 g di olio con la colatura di alici, sale e pepe e condite i peperoni.
**Tagliate** a cubetti il pane e tostatelo in forno finché non sarà dorato.
**Componete** l'insalata alternando i peperoni con le ortiche e i cubetti di pane tostato. Completate con un filo di olio extravergine e pepe, a piacere.

## Scarola ripiena all'acqua di mare

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 3 ore di riposo

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 100 g **acqua di mare**
- 50 g **mollica di pane raffermo**
- 20 g **scamorza affumicata**
- 10 g **pinoli tostati**
- 5 g **uvetta sultanina**
- 4 **sarde fresche di media grandezza**
- 1 **cespo di scarola liscia napoletana**
- **aglio orsino**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

**Pulite** le sarde, eliminando la testa e la lisca centrale.
**Lavate** la scarola e sbianchite il cespo intero in acqua bollente salata per un paio di minuti, quindi tuffatelo in acqua ghiacciata.
**Tagliate** il cespo a metà senza arrivare fino in fondo in modo che le due parti rimangano unite; apritelo, in modo da ottenere un letto di scarola.
**Ammollate** il pane raffermo nell'acqua di mare (se non trovate l'acqua di mare, potete far bollire 80 g di salicornia in 200 g di acqua per circa 3 minuti. Eliminate poi la salicornia, che potrete utilizzare per condire 2 porzioni di spaghetti insieme a burro e limone, e utilizzate l'acqua di cottura).
**Tritate** grossolanamente le sarde e unitele al pane ammollato, amalgamando tutto con una forchetta. Unite anche la scamorza tagliata a dadini, i pinoli tostati, l'uvetta, ammollata in acqua tiepida per 2-3 ore e poi strizzata, 1 cucchiaino di aglio orsino sminuzzato e un paio di cucchiai di olio, regolando il ripieno di sale e di pepe.
**Stendete** il ripieno sul letto di scarola, poi ricomponete il cespo.
**Stendete** un foglio di carta da forno, ungetelo, adagiatevi sopra la scarola ripiena e avvolgetela stretta, saldando bene le estremità. Lasciate riposare per 1 ora in frigorifero.
**Ungete** una padella con un filo di olio e rosolatevi la scarola su tutti i lati lasciandola avvolta nella carta da forno, quindi passatela in forno a 180 °C per 10 minuti.
**Eliminate** la carta da forno, affettate la scarola ripiena e servite.

## Torta salata di cozze

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**1 kg cozze – 190 g farina**
**350 g pomodori datterini**
**90 g burro – 25 g latte**
**25 g tuorli – 1 scalogno**
**aglio – sale – basilico**
**Parmigiano Reggiano Dop**

**PER LA PASTA FROLLA**
**Amalgamate** la farina con il burro e una presa di sale; quando avrete un insieme di briciole, unite il latte e i tuorli e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Raccoglietelo in un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigo per almeno 2 ore.
**Stendete** poi la pasta a uno spessore di 0,5 cm e con essa foderate 1 stampo da crostata (ø 20 cm, h 2 cm). Rifilate i bordi con un coltellino e bucherellate il fondo con una forchetta. Coprite con un foglio di carta da forno, quindi riempite con legumi secchi. Infornate per la cottura in bianco a 180 °C per 30 minuti. Eliminate i legumi e la carta da forno e infornate di nuovo per 5 minuti.
**Sfornate** e togliete la frolla dallo stampo.
**PER IL RIPIENO**
**Lavate** le cozze, raccoglietele in una casseruola con un filo di olio, 1 spicchio di aglio con la buccia e un goccio di vino bianco. Coprite, fatele aprire e infine sgusciatele. Fate ridurre il liquido di cottura e filtratelo.
**Tagliate** a pezzetti i pomodori datterini e rosolateli in una padella per 5 minuti, con lo scalogno tritato. Sfumate con un mestolo dell'acqua delle cozze e cuocete ancora per 10 minuti circa.
**Disponete** i pomodori e le cozze nel guscio di pasta frolla. Cospargete con parmigiano grattugiato e infornate a 180 °C per 5 minuti.
**Servite** completando con foglie di basilico fresco.

## Peperoni cruschi e baccalà

**Impegno** Medio
**Tempo** 40 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**450 g baccalà dissalato**
**100 g peperoni secchi di Senise**
**prezzemolo**
**olio extravergine di oliva**
**olio di arachide**
**sale**

**Piegate** il trancio di baccalà in modo da lasciare la pelle all'esterno, avvolgetelo in una garza e legatelo con lo spago. Immergetelo in una pentola di acqua fredda, portate a bollore, quindi coprite con un coperchio e cuocete a fuoco basso per 8-10 minuti.
**Scolate** e aprite l'involto, spellate il pesce e dividete la polpa in falde, con le mani.
**Tagliate** a pezzi i peperoni, eliminate picciolo e semi, e friggeteli in abbondante olio di arachide ben caldo.
**Spezzettate** la pelle del baccalà e friggetela nello stesso olio usato per i peperoni. Friggetevi anche qualche foglia intera di prezzemolo per guarnire.
**Frullate** un ciuffo di prezzemolo con 40 g di olio extravergine e una presa di sale.
**Servite** il baccalà con i peperoni fritti, guarnite con la pelle e le foglie di prezzemolo e insaporite con l'olio verde al prezzemolo.

## Insalata di cipolle

**Impegno** Medio
**Tempo** 3 ore e 30 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**2 kg sale grosso**
**5 cipolle bionde**
**1 cipolla rossa di Tropea**
**soncino**
**pane casareccio**
**aceto di vino rosso**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Versate** il sale grosso in una pirofila e adagiatevi le cipolle bionde. Infornatele a 210 °C per 3 ore, lasciando che si brucino leggermente all'esterno.
**Sfornatele**, sbucciatele e raccoglietele in un colino cinese posto in un recipiente; collocate un peso sulle cipolle e lasciate che rilascino tutto il loro succo. Non schiacciatele troppo, per non disfarle.
**Raccogliete** il succo, circa 100 ml, e fatelo ridurre cuocendolo per circa 7-10 minuti, a fuoco basso, finché non avrà la consistenza di una melassa.
**Dividete** le cipolle schiacciate in tre parti: i petali più esterni e secchi, quelli intermedi più morbidi e i cuori.
**Distribuite** i petali più esterni in una teglia e fateli essiccare per 30 minuti in forno a 90 °C, ottenendo delle chips croccanti.
**Frullate** i cuori, pesandone circa 150 g, con 25 g di olio, sale e pepe, fino a ottenere una crema.
**Tostate** 4 fette di pane in una padella con un filo di olio.
**Sbucciate** la cipolla di Tropea, affettatela molto sottilmente e conditela con poco aceto.
**Componete** l'insalata con soncino, i petali intermedi della cipolla, le chips e la cipolla rossa. Condite con un filo di olio e sale e completate con il succo di cipolla. Accompagnate con i crostini e la crema di cipolla.

## Macco di fave

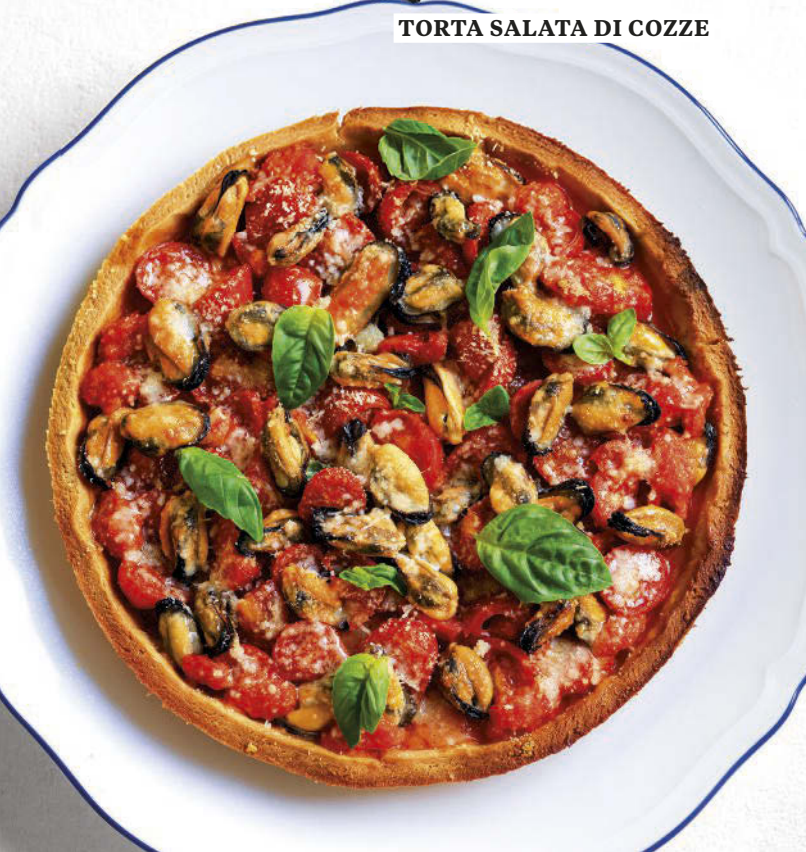
**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti
più 12 ore di ammollo
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**500 g fave secche spezzate**
**140 g ricotta di pecora**
**40 g burro**
**10 g finocchietto**
**2 cipollotti**
**olio extravergine siciliano**
**sale – pepe**

**Mettete** le fave a bagno per 12 ore. Scolatele.
**Affettate** la parte bianca dei cipollotti e soffriggeteli in 1 cucchiaio di olio, aggiungete le fave e fatele insaporire unendo anche il finocchietto. Coprite poi con acqua e cuocete per 25 minuti.
**Frullate** ⅔ delle fave. Mettete da parte 2 cucchiai di quelle intere e mescolate le altre a quelle frullate.
**Affettate** finemente il verde del cipollotto e rosolatelo nel burro; unite le fave intere tenute da parte, ottenendo un piccolo ragù, salate e pepate.
**Servite** il macco completando con il ragù di fave e cipollotto e con la ricotta di pecora lavorata con un cucchiaio per ammorbidirla. Profumate con finocchietto e pepe.

## Puglia

TORTA SALATA DI COZZE

PEPERONI CRUSCHI
E BACCALÀ

## Basilicata

## Calabria

INSALATA DI CIPOLLE

MACCO DI FAVE

## Sicilia

## Torta sacripantina

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**PER IL PAN DI SPAGNA**
**180 g uova**
**150 g zucchero**
**100 g farina 00**
**100 g fecola di patate**
**100 g tuorli**
**40 g liquore maraschino**
**20 g gelatina di albicocca (o confettura di albicocca setacciata)**
**1 baccello di vaniglia**
**1 limone non trattato**
**zucchero a velo**
**PER LA CREMA PASTICCIERA**
**200 g latte – 180 g tuorli**
**150 g panna fresca**
**120 g zucchero**
**18 g farina**
**½ baccello di vaniglia**

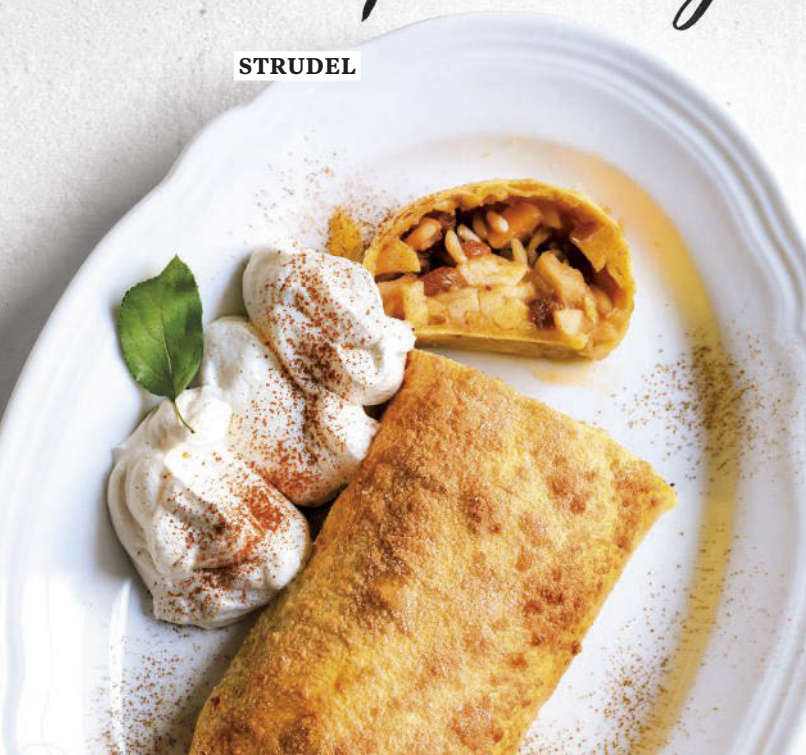
**PER IL PAN DI SPAGNA**
**Montate** le uova in una planetaria a velocità sostenuta con lo zucchero, i semi del baccello di vaniglia e la scorza di limone grattugiata per circa 15 minuti, finché il composto non risulterà spumoso, con bolle in superficie.
**Unite** i tuorli, incorporandoli uno per volta e continuando a montare a bassa velocità. Amalgamate, infine, la farina e la fecola setacciate usando una spatola o un cucchiaio, per non smontare l'impasto.
**Versatelo** in una tortiera (ø 20 cm) e cuocete in forno statico a 180 °C per circa 20 minuti.
**PER LA CREMA PASTICCIERA**
**Portate** a bollore il latte con la vaniglia raschiata e la panna.
**Sbattete** i tuorli con lo zucchero e unite poi la farina. Togliete il latte dal fuoco, filtratelo e aggiungete il composto di uova, zucchero e farina, mescolando bene. Rimettete sul fuoco e cuocete ancora per 3 minuti, poi trasferite la crema in una ciotola, copritela con la pellicola a contatto e ponetela a raffreddare in frigorifero.
**Dividete** il pan di Spagna in 3-4 dischi, rifilateli in modo che siano uguali e regolari e bagnateli con il maraschino. Coprite ciascun disco con la crema e sovrapponetelo al precedente. Spalmate la superficie dell'ultimo con la confettura setacciata, quindi ricoprite tutto con altra crema pasticciera. Infine, guarnite la superficie e i bordi della torta con i ritagli di pan di Spagna, sbriciolandoli con le mani e spolverizzate con zucchero a velo.

## Pan meino

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti più 20 minuti di riposo
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**90 g 2 uova**
**75 g burro morbido**
**75 g zucchero semolato**
**75 g farina 00**
**75 g farina di mais finissima**
**8 g lievito in polvere**
**5 g anice in polvere**
**zucchero a velo – sale**

**Togliete** il burro dal frigorifero almeno 1 ora prima di utilizzarlo; tagliatelo a pezzetti e lavoratelo, senza montarlo completamente, con lo zucchero, l'anice e un pizzico di sale. Incorporate le uova, uno per volta, quindi le farine e il lievito, setacciandoli insieme.
**Versate** il composto in una tasca da pasticciere formando circa 8 dischi (ø 10 cm, h 1-2 cm).
**Cospargetene** la superficie con abbondante zucchero a velo, lasciate riposare sulla teglia per circa 20 minuti, poi infornate a 150 °C per 20 minuti.
**Gustate** il pan meino al mattino con il latte, al pomeriggio con panna al caffè o dopo cena con un bicchiere di passito.

## Strudel

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 12 ore di riposo
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

**PER LA PASTA**
**300 g farina**
**20 g olio extravergine di oliva**
**20 g olio di semi di girasole**
**2 tuorli**
**zucchero – sale**
**PER LA FARCIA**
**800 g mele miste**
**70 g uvetta sultanina**
**75 g zucchero**
**50 g pinoli tostati**
**50 g pan brioche**
**1 limone non trattato**
**cannella in polvere – rum**

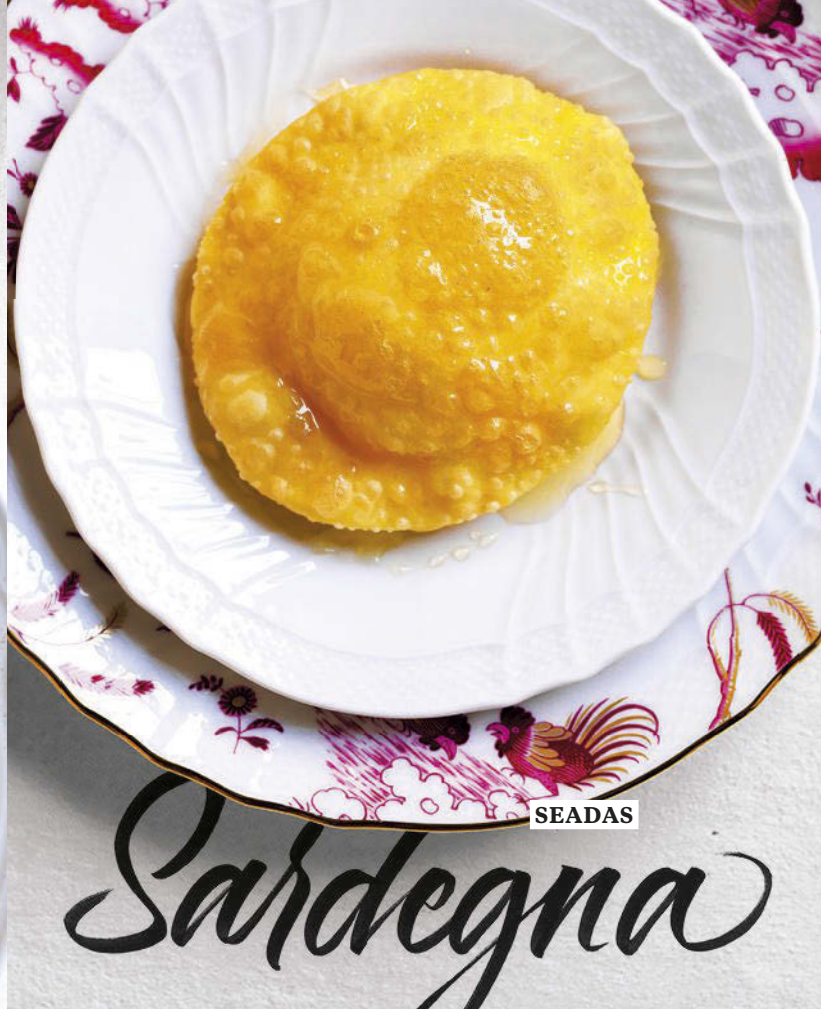
**PER LA PASTA**
**Impastate** la farina con 120 g di acqua, gli oli, 1 tuorlo e un pizzico di sale (l'ideale sarebbe usare la planetaria), finché non otterrete un composto liscio e omogeneo. Raccoglietelo in una palla, avvolgetelo in una pellicola e lasciatelo riposare in frigo per una notte (12 ore).
**Stendete** poi la pasta, ottenendo una sfoglia rettangolare molto sottile (1 mm).

**PER LA FARCIA**
**Ammorbidite** l'uvetta con 1 bicchierino di rum per qualche ora.
**Tritate** il pan brioche nel mixer, finché non avrà la consistenza del pangrattato.
**Pelate** le mele, affettatele. Unitevi lo zucchero, i pinoli e l'uvetta leggermente strizzata, ½ cucchiaino di cannella e la scorza grattugiata del limone. Mescolate e aggiungete, infine, il pan brioche tritato, incorporandolo con cura.
**Distribuite** la farcia sul rettangolo di sfoglia e arrotolatelo ottenendo un filone. Sigillate i bordi e spennellatelo con 1 tuorlo sbattuto, insaporite con un paio di cucchiai di zucchero e infornate a 175 °C per 35-40 minuti.
**Sfornate** lo strudel, lasciatelo intiepidire e servitelo a piacere con una salsa alla cannella o con uno zabaione al moscato.

## Seadas

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti più 2 ore di riposo
**Vegetariana**

### INGREDIENTI PER 12 PEZZI

**300 g pecorino fresco**
**250 g semola di grano duro**
**30 g strutto – miele di corbezzolo**
**sale – arancia – limone**
**olio di arachide**

**Impastate** la semola con lo strutto, poi unite circa 120 g di acqua e una presa di sale. Dovrete ottenere un composto omogeneo e morbido. Lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
**Grattugiate** il pecorino, profumatelo con le scorze di 1 arancia e di 1 limone e fatene piccole palline schiacciate. Se è troppo asciutto, ammorbiditelo dolcemente sul fuoco (con un goccio di latte, se serve) per poterlo modellare.
**Tirate** la pasta in sfoglie sottili, con la sfogliatrice, ottenendo delle strisce. Disponete su metà di esse il pecorino a distanza regolare, coprite con altre strisce, pressate bene intorno al ripieno e chiudete come si fa con i ravioli; ritagliate la pasta intorno al ripieno con un tagliapasta di 9 cm di diametro.
**Friggete** le seadas in olio di arachide ben caldo (200 °C), finché non saranno ben dorate, voltandole molto delicatamente per non rompere le bolle che si formeranno sulla pasta.
**Servitele** con il miele.

Le ricette sono liberamente tratte dal libro *A qualcuno piace Cracco. La cucina regionale come piace a me*, Rizzoli.

In tutto il servizio, piatti decorati **Ginori 1735**, pentola e padella **Le Creuset**.

# LUNGA VITA AL BIANCO

A Spessa di Cividale, nei Colli Orientali del Friuli, c'è un'azienda al femminile, con una sensibilità particolare per i temi di sostenibilità e di tutela del territorio: se mamma Antonietta è ancora un punto di riferimento per Annalisa Zorzettig, che tiene saldamente in mano le redini dell'azienda, c'è ora anche sua figlia Veronica che la affianca, con la nipotina Leonie, che «supervisiona i lavori» dal monopattino. A lei è dedicato il nuovo vino della linea Myò, I fiori di Leonie 2018, da uve pinot bianco, friulano e sauvignon: sapido, **puro** e **schietto** come solo i bambini sanno essere, è da provare con i primi piatti con crostacei e conchiglie, le tartare di salmone, il pesce al forno e le torte salate. È l'unico bianco presentato nel 2020 dall'azienda, che ha deciso di prolungare l'affinamento dei vini, per dimostrare il grande **valore del terroir** dei Colli Orientali del Friuli e la capacità di invecchiamento delle bottiglie che nascono qui.

**WWW.ZORZETTIGVINI.IT**

La piccola Leonie tra le vigne e, a destra, il nuovo bianco che porta il suo nome. In alto, una veduta della cantina.

# UNA COCCOLA DI GUSTO.

La tua Pasta Fresca ogni giorno

Scoiattolo

SFIZI DI GUSTO
PERLINE CON PARMIGIANO REGGIANO
PRODOTTO CON: PARMIGIANO REGGIANO
Scoiattolo
SFOGLIA RUSTICA
UOVA FRESCHE 100% ITALIANI GRANO DURO
3 MINUTI IN PENTOLA

SFIZI DI GUSTO
GRANPANZEROTTI GAMBERI e POLPA DI GRANCHIO
Scoiattolo
EXTRA RIPIENO
UOVA FRESCHE 100% ITALIANI GRANO DURO
5 MINUTI IN PADELLA

extra ripieno
CREMOSO

nuova confezione
PLASTICA RICICLATA

grano duro
100% ITALIANO

Disponibile nei migliori supermercati
www.scoiattolopastafresca.it

I fratelli Morinelli: Antonio, 89 anni, e Delia, 83.

# L'INGREDIENTE SEGRETO

La cucina italiana è da sempre anche un'amica della salute. A Pollica, nel Cilento, abbiamo scoperto perché il nostro modo di mangiare ci rende così longevi

**di SABINA MONTEVERGINE, foto GIACOMO BRETZEL**

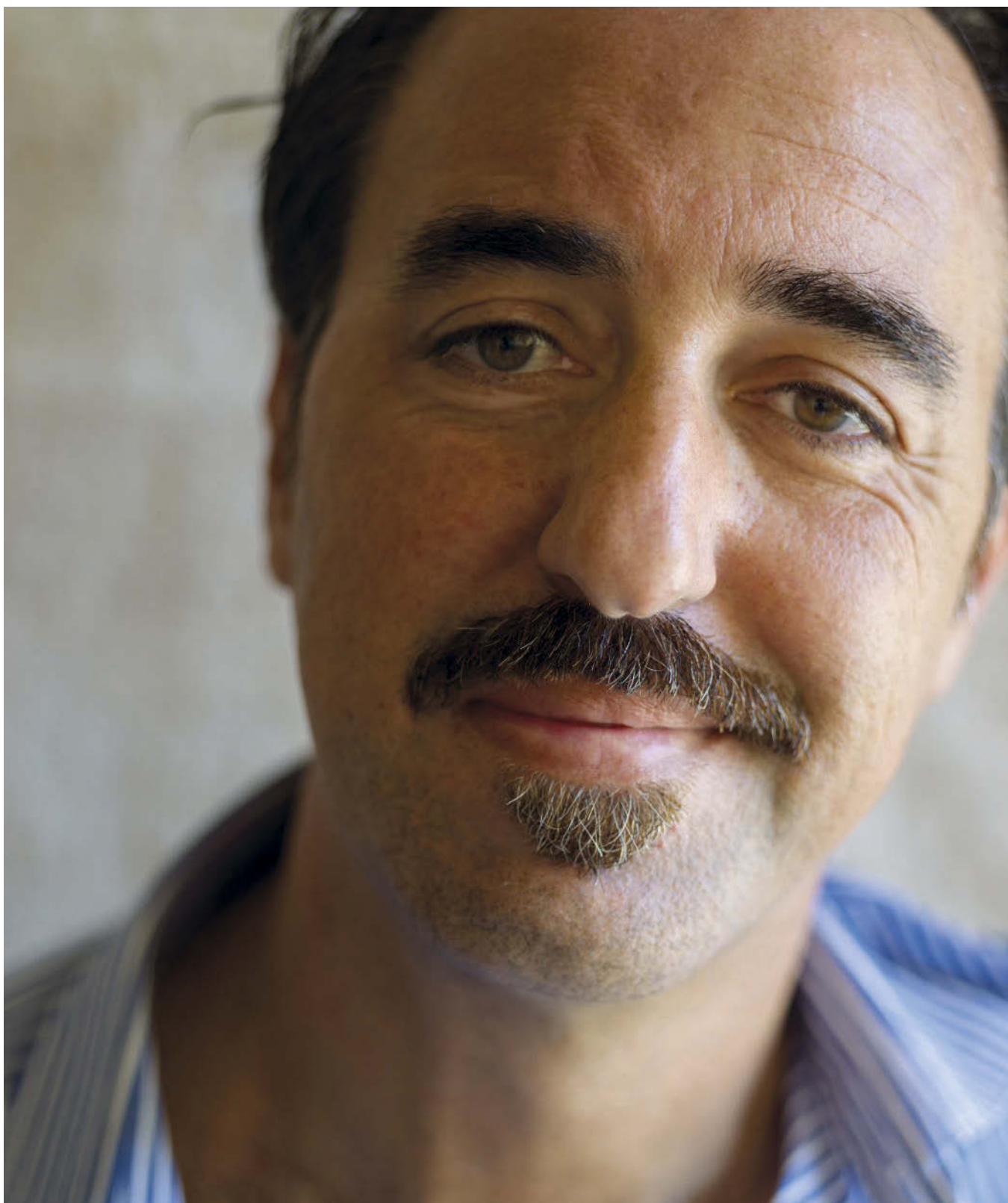
## Le cicorie della signora Delia

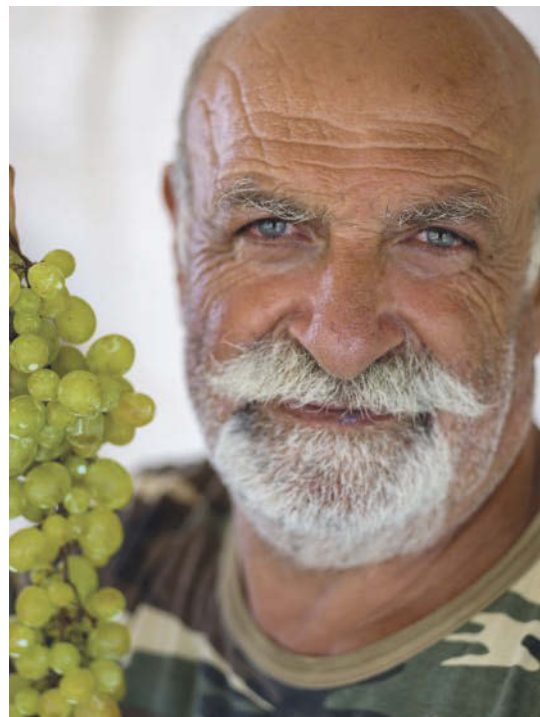
Se non l'ha inventato lei lo stile alimentare più sano, di certo ne è stata una protagonista importante. Delia Morinelli, occhi come il cielo del suo Cilento, sorriso aperto, ci racconta di quarant'anni al servizio del dottor Ancel Keys, il fisiologo americano che ha introdotto il concetto di «dieta mediterranea», e di sua moglie Margaret. Con amore parla di questa coppia di ricercatori per cui ha cucinato per tutta la vita. A Pollica, nel Salernitano, grazie ai piatti di Delia e all'orto del fratello, Keys ha costruito la famosa piramide alimentare. «Dopo il giorno del Ringraziamento mi diceva: "Delia, ieri abbiamo esagerato, adesso quindici giorni delle tue cicorie!"». Poi, il figlio Angelo ha aperto un «ristorante in casa» dalla mamma e ora sogna di riuscire a tramandare la cucina di famiglia, per esempio, a «una coppia che abbia il coraggio di vivere qui». Un appello da non trascurare.

# Un esempio per il mondo

Mark Brand, chef-imprenditore di Vancouver con un passato complicato, ha una missione: combattere la povertà con il cibo. Era tra gli ospiti del Food & Climate Shapers Boot Camp - Mediterraneo Edition tenutosi a Pollica poche settimane fa. «Non posso trasferire così com'è la dieta mediterranea negli Stati Uniti, ma di questa esperienza nel Cilento porterò con me il modo di vivere. Il rispetto per il territorio, i ritmi, la condivisione. Tutto parla di sostenibilità». Accanto a lui, Bernardo – Berny – Melotti, il più giovane partecipante al boot camp, studente di quindici anni di Bologna che durante il lockdown in diretta su Instagram dava lezioni di cucina ai suoi compagni di scuola, rappresenta una giovanissima generazione attenta e curiosa dei problemi del mondo. E pronta a cambiare il futuro, anche grazie ai semi lasciati cadere in incontri come questo.

# Nella terra dei centenari

Gli studi sulla longevità in Cilento non si sono fermati con Ancel Keys, come testimonia la ricerca del 2016 svolta dall'Università californiana di San Diego in collaborazione con la Sapienza di Roma: per nove mesi gli studiosi hanno girato con un camper per i paesini del Cilento trovando più di trecento centenari in ottima forma: li hanno visti lavorare ancora negli orti, pescare, cucinare negli «home restaurant», animati da un'ostinata voglia di vivere, un legame fortissimo, d'amore, con la terra e la famiglia, una positività contagiosa e coinvolgente. È questo, insieme alla dieta mediterranea, il segreto di lunga vita di Giuseppe (97 anni a novembre) e di Caterina Vassallo (94 anni), e di tutti i loro conterranei.

## Il fattore umano

«Dall'esperienza amministrativa di Angelo Vassallo (*il sindaco di Pollica ucciso in un attentato nel 2010*, ndr) in poi, abbiamo scelto la natura, la biodiversità e la qualità dell'ambiente intese come propulsori essenziali dello sviluppo. Tanti anni fa abbiamo immaginato quella visione di futuro e stiamo andando avanti su quella strada». L'attuale sindaco Stefano Pisani ci accompagna per le strade del paese e ci racconta la sua visione e quella dei suoi concittadini, proiettata verso un domani in cui la valorizzazione della terra passi dal suo rispetto. Trarre valore dall'ambiente e restituire quello stesso valore al territorio, uno scambio alla pari, fruttuoso, positivo, dove il fattore umano è fondamentale. Anche questo è dieta mediterranea.

## Regina di pomodori

«Da tutta la vita mi prendo il caldo, la pioggia, il freddo eppure non ricordo l'ultima volta che ho avuto la febbre. Ci fermiamo solo a Pasqua, Natale e Ferragosto, ma se qualcuno bussa, vuoi lasciarlo senza mangiare?». Antonietta (66 anni) e il marito Giuseppe Veneri (69 anni) lavorano gli orti e hanno una bancarella di frutta e verdura «solo di stagione». Tempra e generosità: questa è l'eredità che vogliono lasciare ai nipoti.

## Mozzarelle e felicità

Quando parli con Silvia Chirico vedi serenità. Ti presenta le sue bufale, ti fa annusare il mirto e assaggiare la mozzarella nella mortella (incredibile), e tutto trasmette amore: per il lavoro, per la famiglia, per la terra. Dietro c'è una storia di tenacia, coraggio e rischi, con un padre che ogni anno aggiungeva un pezzo all'azienda facendone un esempio di economia circolare e sostenibile: terreno incontaminato che dà cibo agli animali, impianto fotovoltaico e di biogas per produrre energia elettrica da fonti rinnovabili, il caseificio. Silvia è rimasta nell'azienda mettendoci il cuore e uno sguardo puntato sul domani. È sua l'idea del gelato con latte di bufala: un nuovo «ingrediente» da inserire nella dieta mediterranea? Chissà...

# UNO STILE DI VITA

Il sole si fa spazio tra le foglie dei fichi e mentre scendo in paese una serie di «Buongiorno, signorina» dalle finestre mi dà il benvenuto. Sono a Pollica, cuore del Cilento, e culla della Dieta Mediterranea, che dieci anni fa è stata riconosciuta dall'**Unesco** patrimonio immateriale dell'umanità. Per celebrare questa nomina, il Future Food Institute ha scelto Pollica per il suo Food & Climate Shapers Boot Camp – Mediterraneo Edition, una sei giorni di lezioni e incontri per ragazzi sui modelli di sviluppo sostenibile con ricercatori, imprenditori e figure istituzionali del mondo agroalimentare sostenuta da Barilla, da Google, dal centro di ricerca olandese Taste, da Food for Climate League e dal Fondo mondiale per la diversità delle colture Crop Trust.

Risultato di secoli di usanze e conoscenze, la Dieta Mediterranea è stata tuttavia studiata e codificata solo negli anni Sessanta, grazie alle ricerche del fisiologo statunitense Ancel Keys che ha riconosciuto i benefici di un'alimentazione a base di verdura, legumi, frutta, olio di oliva, pesce e formaggi e a Pollica aveva trovato il luogo ideale per i suoi studi, e per la vita. Come ci ha raccontato Delia Morinelli, la sua cuoca, alla domanda di alcuni paesani «Ma lei, cosa ci fa qui?», rispondeva «Voglio anche io vivere fino a cent'anni». E così è stato: Keys è morto nel 2004, dopo cento anni esatti dalla sua nascita e dopo più di quaranta passati in Cilento, dove pasto dopo pasto si tramanda il salutare «stile» mediterraneo. Sì, perché, se il cibo è fondamentale, altrettanto importante è il modo di trascorrere i giorni, ripartendo il tempo con equilibrio. La lentezza, il sapere stare in comunità supportandosi e condividendo prodotti e sapere, l'attività fisica – nell'orto, perché non c'è cilentano che non abbia il suo pezzo di terra da coltivare –, il giusto riposo, il rispetto per la terra e per il mare: un vademecum che tutti dovremmo riuscire a praticare.

## QUI LA PIZZA SI FA BILANCIATA

Cuoco di tecnica e di fantasia, Franco Pepe (in basso, nella foto) ha posto tra gli obiettivi principali della sua ricerca la salute a tavola. Per il suo ristorante Pepe in Grani a Caiazzo, nel Casertano, ha messo a punto Il menù funzionale, basato sull'equilibrio nutrizionale dei macronutrienti. È nata così la «Pizza Mediterranea»: 55-60% di carboidrati, 15-18% di proteine, 25-30% di lipidi più una porzione di fibre. La pizza infatti è accompagnata da un piatto di verdure che bilancia l'assimilazione dei grassi e il carico glicemico. Con una scelta di erbe tipiche della campagna locale, come cicorie selvatiche, borragine, «cardillo» (grespino comune), rucola selvatica, «torzella» (una varietà campana di cavolo riccio tra le più antiche) e biete, la pizza mediterranea diventa anche molto territoriale.

FOTO G. BRETZEL

# VOCAZIONE
## NATURALE

dalla prima azienda agricola fondata da Carlo Cottini nel 1925 di strada ne è stata fatta tanta e oggi Diego, terza generazione della famiglia, affiancato dalla moglie Annalberta e dai figli Michele e Mattia, è arrivato a collezionare 140 ettari di vigneti nelle zone più vocate del Veronese – Valpolicella, Garda e Lugana –, per una produzione annua di un milione di bottiglie. A guidarlo è la passione per il terroir, che lo ha portato a scegliere appezzamenti in posizioni alte e molto vocate, tutelandone **la biodiversità**, tanto che Monte Zovo è stata recentemente premiata al Concorso Interazionale Best of Wine Tourism 2020, per la categoria «Politiche Sostenibili nell'Enoturismo 2020». Il vino che meglio rappresenta la sua filosofia produttiva è il Calinverno, prodotto con uve corvina, corvinone, rondinella, cabernet sauvignon e croatina, sottoposte a un processo di appassimento in **due fasi**, prima in pianta e poi in fruttaio. È un rosso da vendemmia tardiva, pieno di eleganza, profumi e carattere, da provare con i brasati, i grandi arrosti e i formaggi stagionati.

**WWW.MONTEZOVO.COM**

Sopra, Mattia e Michele, quarta generazione della famiglia Cottini e una veduta della bottaia. Sotto, un grappolo in appassimento sulla pianta, Diego Cottini e la sede aziendale a Caprino Veronese.

# RICETTA APERTA

di ANGELA ODONE, foto GUIDO BARBAGELATA

SPAGHETTI AL POMODORO

+

CARLO CRACCO

Prendete il piatto emblema della nostra tradizione, tenete fissi due ingredienti, spaghetti e pomodoro, e sbizzarritevi con tutte le aggiunte e le combinazioni che volete. Inizia Carlo Cracco con tre proposte. A voi la prossima mossa

1

## Classici al profumo di arancia e maggiorana

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**320 g spaghetti**
**280 g passata di pomodoro**
**10 g maggiorana fresca**
**1 spicchio di aglio – 1 arancia**
**olio extravergine di oliva**
**sale fino e grosso**

**Soffriggete** in una padella lo spicchio di aglio con la buccia in 2-3 cucchiai di olio a fuoco medio, unite 1 scorza di arancia, attendete qualche istante e poi versate la passata di pomodoro.
**Aggiungete** un rametto di maggiorana, salate e cuocete sulla fiamma al minimo per 20 minuti, fino a quando il sugo non si sarà un poco ristretto, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
**Portate** a bollore, a metà cottura del pomodoro, una pentola piena di acqua salata.
**Cuocete** gli spaghetti, scolateli al dente direttamente nella padella del sugo.
**Mantecate** gli spaghetti unendo 1 cucchiaio di olio e aggiustate di sale, se serve. Con l'aiuto di un mestolo formate un nido in ciascun piatto e profumate ancora con scorza di arancia grattugiata e qualche foglia di maggiorana spezzettata.

2

## Alla chitarra con pomodoro verde e pinoli

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**250 g spaghetti alla chitarra**
**300 g estratto di pomodoro verde (ottenuto con l'estrattore oppure frullando i pomodori verdi e passando il succo al setaccio)**
**40 g pasta di pinoli – 30 g burro**
**20 g pinoli tostati**
**sale fino e grosso**
**pepe bianco**

**Raccogliete** in una padella l'estratto di pomodoro e portatelo a bollore.
**Continuate** a ridurre l'estratto, a fuoco medio. Intanto lessate gli spaghetti in acqua bollente salata.
**Scolate** gli spaghetti al dente e uniteli alla riduzione. Aggiungete il burro a tocchetti e mantecate rapidamente, sul fuoco, per creare una salsa cremosa.
**Regolate** di sale, se serve. Completate con una macinata di pepe, la pasta di pinoli (in vendita nei negozi di specialità biologiche) e i pinoli tostati.

3

## Capelli d'angelo e pomodorini arcobaleno

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**400 g passata di pomodoro**
**250 g pasta tipo capelli d'angelo**
**60 g pomodorini misti a piacere (piennolo rosso, verde tigrato, Pachino nero, datterino giallo)**
**aglio**
**olio extravergine di oliva**
**sale fino e grosso**

**Tagliate** i pomodorini in varie forme: quelli verdi e quelli neri a cubetti molto piccoli, quelli rossi a spicchi, a rondelle quelli gialli.
**Conditeli** con olio, sale e, a piacere, 1 spicchio di aglio. Lasciateli marinare per una decina di minuti, mentre proseguite nella preparazione della ricetta.
**Fate** imbiondire dolcemente 1 spicchio di aglio con la buccia in 1-2 cucchiai di olio, unitevi la passata di pomodoro e cuocete a fuoco medio fino a ridurla della metà: il risultato dovrà essere una salsa ristretta, concentrata e densa.
**Cuocete** brevemente i capelli d'angelo in abbondante acqua bollente salata, scolateli e mantecateli in una padella solo con 1 cucchiaio di acqua di cottura e 1 cucchiaino di olio.
**Disponete** al centro di ciascun piatto 1 cucchiaio di passata ridotta, accomodatevi sopra un nido di capelli d'angelo, guarnite con i vari pomodorini e terminate con poco liquido della loro marinatura. Servite tiepido.

Il Relais Mastrojanni sulle colline di Montalcino.

# SVAGARSI TRA LE VIGNE

L'autunno è la stagione più bella per brevi fughe fuori città. Ecco sette mete affascinanti, dove il vino è protagonista di VALENTINA VERCELLI

## RELAIS MASTROJANNI

**CASTELNUOVO DELL'ABATE, MONTALCINO (SIENA)**
*MASTROJANNIRELAIS.IT*

Inaugurato lo scorso anno, dopo la ristrutturazione dei due poderi storici Loreto e San Pio, il relais dispone di undici tra camere e suite affacciate sulle vigne di Montalcino, una delle denominazioni vinicole più celebri d'Italia. Dalla piscina (che presto sarà affiancata da un centro benessere) il panorama spazia sui filari, i boschi e gli oliveti. Al ristorante si assaggiano i piatti della tradizione in chiave contemporanea, accompagnati da una vasta selezione delle migliori etichette toscane. **IL VINO** Il **Brunello di Montalcino 2015** è il simbolo della tenuta. Frutto di una grande vendemmia, elegante e avvolgente, ha profumi di tabacco, cuoio e cioccolato. Si abbina a stracotti, brasati e grigliate. ***55 euro***, *mastrojanni.com*

La piscina su due livelli di Villa Barberina, a Valdobbiadene (Treviso). Sotto, l'ingresso della tenuta e la foresteria di Possessioni Serego Alighieri in Valpolicella.

## VILLA BARBERINA

**VALDOBBIADENE (TREVISO)**
*VILLABARBERINA.IT*

Sulle colline tutelate dall'Unesco come Patrimonio dell'Umanità e a pochi passi dal centro di Valdobbiadene, questa villa settecentesca, di proprietà della famiglia di produttori di Prosecco Superiore Franco, è l'ideale per un fine settimana di riposo. Da godere tra i salotti, la sala da pranzo, la biblioteca e le cinque camere dove ancora aleggiano l'atmosfera e l'eleganza del passato.
**IL VINO** || **Grave di Stecca Brut 2015** nasce nei vigneti intorno a Villa Barberina. Ha profumi di erbe aromatiche e di frutta matura, deliziosi da godere in una degustazione all'aria aperta nel parco secolare o a bordo piscina, con vista sulla collina di San Floriano. ***24 euro***, *ninofranco.it*.

## POSSESSIONI SEREGO ALIGHIERI

**SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA (VERONA)**
*MASIWINEEXPERIENCE.IT*

Si soggiorna negli appartamenti della foresteria, all'interno della tenuta acquistata nel 1353 da Pietro Alighieri, figlio di Dante, nel cuore della Valpolicella. La ventunesima generazione della famiglia abita ancora nella villa, all'interno di uno splendido parco. Molte le attività proposte: dai corsi di cucina alle visite guidate con degustazione alle cantine Serego Alighieri e Masi, dalla scoperta dei fruttai per l'appassimento delle uve a quella del Wine Discovery Museum di Tenuta Canova, con i diversi pacchetti della Masi Wine Experience, che hanno vinto il premio «Best of Wine Tourism».
**IL VINO** || **MontePiazzo 2016** è un **Valpolicella Classico Superiore**, nato per celebrare i 650 anni di presenza nella zona della famiglia Serego Alighieri. Elegante, scorrevole e territoriale, è da provare con arrosti e lasagne. ***22 euro***, *seregoalighieri.it*

## RESORT MONNA CATERINA

**VINCI (FIRENZE)**
*WINEMONNACATERINA.IT*

L'antico casolare, che fu l'abitazione della madre di Leonardo, è diventato un relais di charme a poche centinaia di metri dal borgo di Vinci. Qui, dove «il genio» mosse i suoi primi passi, oggi ci si rilassa con aperitivi, brunch domenicali, degustazione dei vini dell'azienda, abbinati ai prodotti tipici del posto, in un ambiente rustico-contemporaneo, ravvivato da coloratissime opere ispirate ai lavori leonardeschi.
**IL VINO** Il **Monna Caterina Rosso 2019** è un **Sangiovese** molto versatile: servito fresco, è perfetto per un aperitivo di inizio autunno, con formaggi di capra e prosciutto crudo toscano al coltello. ***16 euro***

## L'ALBERETA RELAIS & CHÂTEAUX

**ERBUSCO (BRESCIA)**
*ALBERETA.IT*

Il relais della famiglia Moretti è su una collina della Franciacorta dove il panorama si apre su boschi, vigneti e sul lago di Iseo, e la cantina si chiama Bellavista. Ci si divide tra la Spa firmata Chenot con il ristorante Benessere, il ristorante Leonefelice Vista Lago, con piatti del territorio rivisitati, e la pizzeria La Filiale di Franco Pepe. Poi si possono organizzare degustazioni in cantina, picnic e tour sul lago in motoscafi Riva.
**IL VINO** Il **Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2015** è la migliore espressione dell'annata e dello stile Bellavista. Provatelo con un piatto dello chef Fabio Abbattista, gli spaghetti freddi con pesto alle erbe, limone salato e il nuovo caviale firmato Bellavista. ***45 euro***, *bellavistawine.it*

In alto, la piscina dell'Albereta, il relais di Bellavista in Franciacorta. Sotto, ispirazione leonardesca e pop per gli esterni e gli interni del resort Monna Caterina a Vinci, vicino a Firenze.

La Tenuta Podernovo, nel Pisano. Sotto, le Scuderie di Castello Monaci, in Puglia.

## TENUTA PODERNOVO

**TERRICCIOLA (PISA)**
*TENUTELUNELLI.IT*

Sulle colline pisane che guardano la costa si alloggia in appartamenti in stile country chic, si scoprono i dintorni in bici o con escursioni guidate, ci si rilassa con lezioni di yoga, massaggi oppure sedendo intorno alla bella piscina. Le visite in cantina possono essere fatte «su misura», con assaggi di vecchie annate e prove di botte guidati dall'enologo. Al ristorante, le ricette toscane sono squisite con le verdure appena raccolte nell'orto biologico. **IL VINO** Il **Solenida 2015** è il nuovo nato di Tenuta Podernovo, un **Sangiovese** bio da vecchie vigne, affinato in parte in anfora, che sa di frutti rossi e spezie. Deve il suo nome alla conchiglia Solenidae, che testimonia la presenza di fossili nei terreni. Con la pasta fresca al ragù di cinghiale. ***36 euro***, *casalepodernovo.it*

## LE SCUDERIE DI CASTELLO MONACI

**SAN PANCRAZIO SALENTINO (BRINDISI)**
*CASTELLOMONACI.COM*

Quelle che un tempo erano le scuderie di un castello salentino del Cinquecento sono diventate camere e suite con pezzi di design e di artigianato locale. Intorno, oliveti e vigneti da esplorare in bici, il museo del vino, le cantine del castello per degustare le etichette pugliesi. **IL VINO** Il sapore morbido e pieno del **Primitivo del Salento Pilùna 2019** si adatta bene al clima fresco e secco dell'autunno salentino e agli ingredienti della stagione: provatelo con tagliolini con funghi porcini, radicchio e salsiccia, agnello al forno e arrosto di maiale. ***8 euro***, *gruppoitalianovini.it*

# PANETTONE TUTTO L'ANNO

Se sognate pani dolci che profumano di estate, croissant perfettamente sfogliati, veneziane come nuvole (e se vi piace impastare), sperimentate subito le ricette del caffè-pasticceria che ha rivoluzionato la colazione dei milanesi

**di ANGELA ODONE, foto BEATRICE PILOTTO**

Il pasticciere Marco Pedron osserva il suo Pan Mugnaga seduto sui gradini di una finestra della sala eventi del Ristorante Cracco. Alle sue spalle, uno scorcio della volta della Galleria Vittorio Emanuele II a Milano.

**MARCO PEDRON**
*PASTICCIERE*
Nato a Milano – ma è di origini venete – ha conosciuto Carlo Cracco in Corea, e quando lo chef ha deciso di aprire il ristorante in Galleria (a destra e sopra, il bancone del caffè e la vetrina dei dolci), l'ha subito chiamato. Pasticciere di lunga esperienza, entusiasmo travolgente e mente creativa, ha trasformato il momento della colazione nel salotto di Milano reinventando il croissant. La sua squadra è composta da Ilaria Caneva (seconda), Lorenzo Fonte Maratea (responsabile dei lievitati), Carlotta Filipazzi (responsabile della cioccolateria), Omar Zenasni (*magüt* di Lorenzo, cioè aiutante, in milanese).

## Pan Mugnaga

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 3 ore più 24 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 2 PEZZI**

**PRIMO IMPASTO**
- 500 g farina 00 W350-400
- 320 g burro – 300 g tuorli
- 250 g lievito madre
- 225 g zucchero semolato

**SECONDO IMPASTO**
- 600 g albicocche candite
- 200 g farina 00 W350-400
- 100 g burro (morbido)
- 80 g zucchero semolato
- 65 g burro chiarificato – 75 g tuorli
- 50 g pasta di albicocca (20 g di canditi di albicocca mescolati con 30 g di confettura di albicocca)
- 15 g sale – 1 baccello di vaniglia

**PER COMPLETARE**
- 200 g cioccolato plastico (si trova anche nei supermercati)
- 125 g zucchero a velo
- 30 g albume – limone

**PRIMO IMPASTO**
**Lavorate** farina e lievito madre con 100 g di acqua, tuorli e zucchero. Una volta formatosi l'impasto, unite altri 60 g di acqua e continuate a lavorare; infine incorporate il burro morbido e proseguite fino a ottenere una consistenza elastica, liscia e poco appiccicosa. Accomodate l'impasto in una ciotola imburrata e attendete che triplichi il suo volume a temperatura ambiente: ci vorranno circa 16 ore.
**SECONDO IMPASTO**
**Aggiungete** al primo impasto la nuova farina, i tuorli e lo zucchero. Quando lo zucchero sarà completamente assorbito, amalgamate la pasta di albicocca.
**Mescolate** il burro morbido con il burro chiarificato, i semi della vaniglia e il sale; incorporate tutto nell'impasto e lavorate fino a che non sarà di nuovo omogeneo. Quindi aggiungete le albicocche candite a tocchetti e lasciate lievitare coperto nella ciotola imburrata per 30 minuti circa.
**Dividete** l'impasto in 2 panetti e piegateli a metà per due volte. Fate riposare brevemente, poi lavorate ciascun panetto per dargli una forma di sfera (pirlare). Ponete ciascuna sfera in uno stampo a ciambella (ø 20 cm) munito di cono in acetato infilato nel buco: collocate la sfera sopra il cono e lasciatela scendere dolcemente finché non si sarà accomodata nello stampo (foto 1). In questo modo non ci sarà il punto di giuntura e la cottura del Pan Mugnaga sarà uniforme. Fate lievitare coperto per 6 ore, poi infornate per 55 minuti a 160 °C (la temperatura al cuore dovrà essere di 92 °C).
**Sfornate** il Pan Mugnaga e lasciatelo raffreddare del tutto.

**PER COMPLETARE**
**Stendete** il cioccolato plastico allo spessore di 1,5 mm, ritagliatevi due ciambelle delle stesse dimensioni dello stampo che avete utilizzato.
**Adagiate** una ciambella di cioccolato plastico su ciascun Pan Mugnaga e massaggiatela bene per farla aderire alla superficie.
**Montate** l'albume con lo zucchero a velo e un paio di cucchiaini di succo di limone. Trasferite la glassa reale in una tasca da pasticciere con un foro di 3 mm di diametro al massimo.
**Disegnate** 8 filetti equidistanti dal centro verso l'esterno e decorateli con 8 spuntoni piccoli; nello spazio tra un filetto e l'altro terminate la decorazione con 5 spuntoni decrescenti (foto 2). Fate riposare per almeno 1 ora.
**Da sapere** Il Pan Mugnaga è un dolce della Bassa Milanese, e *mugnaga* in dialetto milanese significa albicocca. Nel Pan Ciliegia sarà sufficiente sostituire le albicocche (candite e in pasta) con pari peso di ciliegie (candite e in pasta). Il Pan Ciliegia non prevede la copertura con cioccolato e glassa.

**VARIAZIONI SU UN CLASSICO**
Sopra, il panettone tradizionale con canditi e uvetta; la ricetta è il modello da cui partono le varianti come il Pan Mugnaga e il Pan Ciliegia (a destra): la differenza rispetto all'originale sta nel fatto che nell'impasto vengono aggiunti canditi frullati con confettura che arricchiscono l'aroma e danno un colore diverso.

# Crioche

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 2 ore e 30 minuti
più 10 ore di riposo
**Vegetariana**

## INGREDIENTI PER 20 PEZZI

**750 g farina per lievitati**
**490 g burro – 180 g uova**
**135 g lievito madre**
**130 g zucchero**
**16 g scorza di arancia grattugiata**
**13 g sale – 10 g miele**
**1 baccello di vaniglia**
**sciroppo di zucchero**

**Formate** un preimpasto con 150 g di farina, 135 g di lievito madre e 75 g di acqua a temperatura ambiente (non più di 26 °C). Lasciate maturare per circa 1 ora o fino al raddoppio del volume.
**Raccogliete** in una ciotola (meglio se della planetaria) 600 g di farina, 180 g di acqua e le uova; aggiungete il preimpasto e amalgamate con energia per non meno di una decina di minuti così che la massa prenda forza (cioè si formi la maglia glutinica), poi unite lo zucchero, il miele, la scorza di arancia grattugiata e i semi raschiati dal baccello di vaniglia.
**Impastate** ancora e infine aggiungete 160 g di burro morbido e il sale.
**Dividete** l'impasto in due parti e lasciate lievitare coperto a 24-26 °C per 40 minuti circa.
**Disponete** i due impasti sul piano di lavoro infarinato e schiacciateli per eliminare l'aria che si sarà formata. Rimetteteli a lievitare in frigo per 3 ore, sempre coperti.
**Stendete** il burro rimanente tra due fogli di carta da forno così da ricavare 2 quadrati spessi 6 mm. Metteteli in frigo per almeno 1 ora.
**Togliete** dal frigo gli impasti, incideteli fino a 3 cm di profondità con una croce e aprite i quattro lembi dal centro della croce in modo da ottenere una specie di quadrato.
**Disponete** all'interno dei 2 quadrati di pasta un quadrato di burro e ripiegatevi sopra i lembi di impasto, senza sovrapporli, a mo' di busta.
**Stendete** con il matterello per fare penetrare il burro nella pasta e ottenere 2 rettangoli da piegare ciascuno in quattro parti: ripiegate le estremità in modo che coincidano a metà del lato lungo del rettangolo, quindi sovrapponete le due parti come se piegaste un foglio.
**Procedete** con una seconda piega in tre invece che in quattro e ponete a riposare in frigo per 30 minuti.
**Stendete** i due impasti a 9 mm di spessore, ritagliate dei rettangoli di 10,5x5,5 cm, divideteli a metà lungo la diagonale ottenendo dei triangoli rettangoli (foto 1): ne otterrete circa 20.
**Arrotolateli** partendo dal cateto minore: l'effetto sarà quello di avere dei mezzi croissant, cioè le crioche (foto 2).
**Accomodate** le crioche in più placche foderate di carta da forno e fate lievitare per 3 ore.
**Cuocetele** in forno a 180 °C per 18 minuti, poi a 165 °C per 3 minuti. Sfornatele e spennellatele subito con lo sciroppo (1 parte di acqua e 1 parte di zucchero), per lucidare la superficie.

1

2

# Veneziana

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 2 ore e 20 minuti
più 21 ore di riposo

## INGREDIENTI PER 20 PEZZI

**PER L'IMPASTO**
**750 g farina per lievitati**
**250 g uova**
**212 g burro morbido**
**133 g latte – 85 g lievito madre**
**87 g zucchero – 50 g miele**
**30 g pasta di arancia (10 g di canditi di arancia frullati con 20 g di marmellata di arancia)**
**15 g sale – 1 g vaniglia**

**PER IL CREMOSO AL CARAMELLO**
**450 g latte – 330 g panna fresca**
**330 g cioccolato al latte**
**113 g pasta di nocciole**
**45 g amido di mais**
**70 g zucchero**
**5 g gelatina alimentare**

**PER IL CRAQUELIN**
**160 g zucchero – 160 g farina**
**120 g burro**

**PER L'IMPASTO**
**Impastate** (l'ideale sarebbe usare la planetaria) farina, latte, uova e lievito madre per almeno 20 minuti.
**Unite** zucchero, miele, vaniglia e pasta di arancia e proseguite a impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
**Aggiungete** burro e sale, impastate ancora e poi lasciate lievitare, coperto, a 24-26 °C per 1 ora.
**Eliminate** l'aria pressando l'impasto e fatelo riposare in frigo per 12 ore.
**Dividetelo** poi in palline da 60 g, disponetele su un piano foderato di carta da forno e mettetele in freezer per 3 ore.
**Togliete** le palline dal freezer e lasciatele lievitare a 28 °C per 3 ore.

**PER IL CREMOSO AL CARAMELLO**
**Ammollate** la gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti.
**Intiepidite** il latte e la panna; sciogliete l'amido di mais in poca acqua.
**Cuocete** lo zucchero fino a ottenere un caramello dorato, quindi aggiungete il latte e la panna tiepidi: fate attenzione perché si svilupperà un bollore tumultuoso. Togliete dal fuoco, unite l'amido di mais, poi portate di nuovo a bollore continuando a mescolare con una frusta.
**Versate** la crema ottenuta sulla pasta di nocciole e sul cioccolato al latte spezzettato raccolti in una ciotola, unite la gelatina strizzata ed emulsionate con un frullatore a immersione, ottenendo un cremoso liscio e omogeneo. Fatelo raffreddare, poi raccoglietelo in una tasca da pasticciere e conservatelo in frigorifero.

**PER IL CRAQUELIN**
**Impastate** il burro con lo zucchero, poi incorporate la farina. Fate riposare in frigo per circa 1 ora.
**Stendete** il craquelin tra due fogli di carta da forno allo spessore di 1-2 mm, eliminate il foglio superiore e ricavatevi dei dischi di 9 cm di diametro; prima dell'utilizzo mettete i dischi di craquelin nel freezer per almeno 30 minuti.

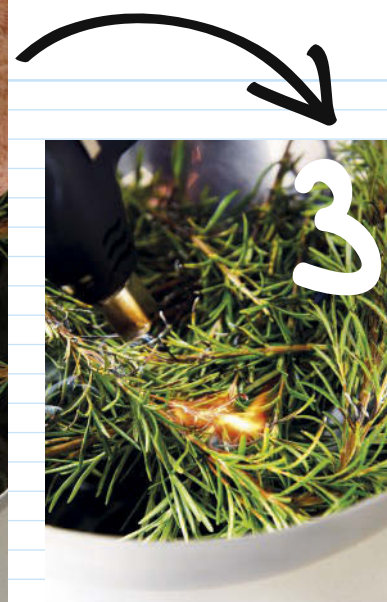
**PER COMPLETARE**
**Accomodate** su ogni veneziana un disco di craquelin e cuocetele nel forno statico a 200 °C per 10-12 minuti.
**Sfornate**, lasciate raffreddare su una gratella, poi farcite e decorate la superficie con il cremoso al caramello.

Girate pagina per la ricetta…

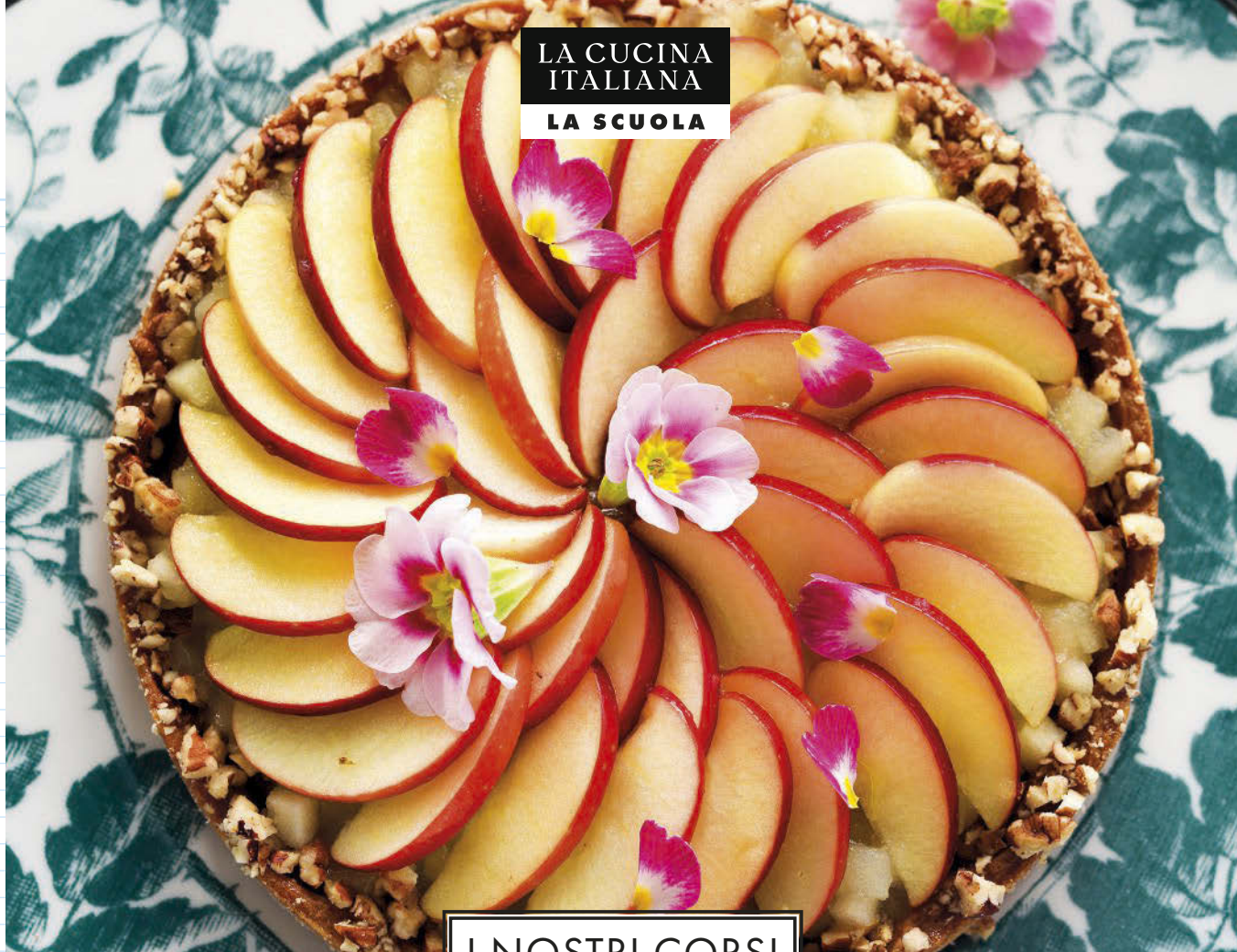
L'ABC

# COM'È BUONO L'AROMA DEL FUMO

Una leggera affumicatura aggiunge carattere a carne, pesce e verdure. È semplicissima da fare, e se poi sollevate il coperchio in tavola, l'effetto scenografico è garantito

RICETTA **C. CRACCO**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

# LA RICETTA PASSO PASSO

**1.** Procuratevi gli strumenti necessari: un contenitore in acciaio, sul quale appoggiare una gratella e un coperchio, oppure una pentola, sulla quale disporre un setaccio, che potrete chiudere con un coperchio o con la pellicola. **2-3.** Spezzettate il rosmarino, raccoglietelo nel contenitore e incendiatelo (se avete gli appositi legni per affumicatura, potete utilizzarli al posto delle erbe). Fatelo bruciare in modo che produca fumo abbondante. **4.** Per questo tipo di affumicatura breve che serve solo ad aromatizzare, gli ingredienti devono essere già cotti: sbollentate, per esempio, fettine di zucca e dadini di sedano rapa puliti. I funghi, invece, che si possono mangiare crudi, non richiedono cottura. **5-6-7.** Disponete gli ingredienti sulla griglietta, chiudete con il coperchio e lasciate che il fumo li aromatizzi per una decina di minuti. **8.** Il procedimento è lo stesso per la carne: cuocete alla piastra medaglioni di maiale, conditi con olio, sale e pepe; lessate a vapore un petto di pollo profumato con paprica, quindi affumicateli sulla griglietta. **9.** Anche la polpa delicata del branzino si presta bene a questa aromatizzazione. Ricavate i filetti, cuoceteli a vapore con un trito di erbe aromatiche, oppure marinateli con un misto di sale e zucchero, infine affumicateli.

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

I NOSTRI CORSI

# SCALDIAMO I CUORI

Con le prime piogge, e le mele di stagione, torna la voglia di confortarsi con un dolce appena sfornato. O con un fumante risotto all'onda

## CROSTATE 2.0

**Che cosa si impara**
In un unico incontro, le tecniche più evolute per tre varianti della classica crostata: impasti, farciture, glassature e salse renderanno queste torte speciali. Le ricette che preparerete con i nostri cuochi sono Crostata frangipane con mousse al latte e glassa a specchio, Crostata alle mandorle con confit di lamponi e cremoso esotico e Crostata salata al cacao, mou alle noci pecan e ganache fondente.

**Dove e quando**
La lezione, di 3 ore, si tiene nelle aule della nostra sede, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza. Cinque le date disponibili: 1, 13, 17, 20 ottobre, in diversi orari (on line tutte le specifiche).

**Quanto costa e come iscriversi**
Il corso costa 90 euro. Informazioni e iscrizioni sul sito della Scuola o telefonando alla segreteria: a fianco i riferimenti.

**INFO E CONTATTI**

**LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA**
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

*Scoprite gli altri corsi sul nostro sito*
**scuola.lacucinaitaliana.it**

## INOLTRE, IN OTTOBRE

**DOLCI DA COLAZIONE**
Per cominciare bene la giornata, la prima colazione è fondamentale. Il nostro corso di 2 lezioni insegna a preparare lievitati, biscotti, torte soffici alle mele e sfogliatine. Il corso parte il 14 ottobre, ore 19-22. Si può partecipare anche a una lezione singola.

**RISI E RISOTTI**
Un ingrediente nobile e, soprattutto, molto versatile. In questo corso di una lezione, si cucina in quattro versioni: dal classico risotto alla milanese si passa a un più insolito risotto alla rapa rossa e fonduta di formaggio. Si sperimenta un abbinamento pesce-frutta con il risotto alle vongole e agrumi, per passare poi a un'idea più autunnale, una minestra di riso integrale con ortaggi. Cinque gli appuntamenti: 6-7, 15-16 e 31 ottobre. Orari variabili.

FOTO **ARCH. LCI**

# Wired Next Fest 2020

Live su wired.it

9+10 ottobre

From Digital ⟶ to a New World

IBM Studios
Piazza Gae Aulenti
Milano

#WNF20

WIRED NEXT FEST

Diretto da
**FEDERICO FERRAZZA**

A cura di
**EMILIANO AUDISIO**

In collaborazione con:

Mobile partner:

Main partner:

Event location:

Portanuova

L'ABC DELLA PASTICCERIA

# UNA COPPA DI ZABAIONE

Tuorli, zucchero e Marsala per una crema soffice da gustare appena tolta dal fuoco. Ma è molto convincente anche fredda, per chi preferisce una consistenza più compatta

## LA RICETTA PASSO PASSO

**Che cosa serve per 6 persone:**
**6 tuorli – 6 cucchiai di zucchero**
**6 cucchiai di Marsala secco**

**1.** Raccogliete i tuorli in un contenitore semisferico e unitevi lo zucchero. Attenzione: mescolate subito, altrimenti l'uovo tende a coagularsi, formando piccoli grumi che compromettono la consistenza finale. Aggiungete il Marsala e mescolate. **2.** Trasferite il contenitore con la crema su un bagnomaria caldo: l'acqua deve essere bollente, ma non in modo impetuoso. Montate il composto con la frusta elettrica finché non avrà incorporato molta aria, diventando spumoso e vellutato. **3.** Quando comincia a mantenere le onde create dalle fruste è pronto. Servitelo ancora caldo, nelle coppe, con savoiardi fatti in casa (vedi qui sotto). Se lo preferite meno arioso e più compatto, una volta tolto dal bagnomaria continuate a montarlo con la frusta finché non sarà freddo. Riponetelo in frigo per 2 ore. Ottimo anche per guarnire torte e dessert.

RICETTA **C. CRACCO**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

### PER I SAVOIARDI

Montate **90 g di tuorli** con **45 g di zucchero**. A parte, montate **75 g di albume** con **45 g di zucchero**. Amalgamate i due composti montati, delicatamente, con una spatola, quindi incorporatevi **75 g di farina 00** e **45 g di fecola**, dopo averle passate al setaccio. Raccogliete l'impasto in una tasca da pasticciere e tagliatela in modo da avere un'apertura di circa 1,5 cm. Distribuite il composto a strisce lunghe 9-10 cm e spesse circa 1 cm, in una placca foderata con carta da forno. Cospargete con **zucchero a velo** e infornate a 180 °C per 4-6 minuti. Sfornate, aspettate pochi minuti e staccate i biscotti dalla carta da forno.

FATTO IN CASA

# A PASSEGGIO COL GELATO

Per questi divertenti stecchi al caffè non serve la gelatiera. Bastano una meringa ben montata, il freezer e un po' di olio nel cioccolato: per una copertura liscia e uniforme

## La ricetta

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 4 ore di raffreddamento
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 12 PEZZI**

**330 g panna fresca**
**300 g cioccolato fondente**
**125 g zucchero**
**100 g olio di semi**
**65 g albumi**
**30 g polvere di caffè**
**granelle di pistacchio e di nocciole – vaniglia**
**codette di cioccolato**

**PER LA MERINGA**
**Sciogliete** lo zucchero in una piccola casseruola con 25 g di acqua e cuocetelo finché non comincia a fare le prime bolle. Se avete un termometro, portatelo fino a 118 °C. Intanto, cominciate a montare gli albumi con una frusta elettrica. Quando lo sciroppo è pronto, versatelo a filo negli albumi e continuate a montarli finché il composto non sarà ben sodo e freddo: ci vorranno 8-10 minuti.

**PER I GELATI**
**Raschiate** i semi di ½ baccello di vaniglia e mescolateli con la polvere di caffè, quindi unitela alla meringa.
**Montate** la panna non troppo ferma e incorporatela alla meringa.
**Versate** il composto ottenuto in 12 bicchierini in plastica per il caffè, mettete al centro di ognuno uno stecco e riponeteli in freezer per almeno 3 ore.

**PER LA COPERTURA**
**Fondete** il cioccolato a bagnomaria, poi unite l'olio di semi e mescolate bene.
**Immergetevi** a uno a uno gli stecchi, ormai congelati, e decorateli subito con le granelle e le codette, prima che il cioccolato si asciughi, in modo che restino attaccate.
**Riponete** gli stecchi in freezer per 30 minuti prima di servirli.
**Da sapere** L'aggiunta di olio di semi al cioccolato fuso lo renderà più fluido e lucido, senza interferire con il sapore. Al posto del caffè, nel gelato, potete mettere altri aromi come cacao e cannella, anche mescolati tra loro. I gelati durano in freezer, chiusi in un contenitore ermetico, fino a 5-6 giorni, ma danno il meglio nei primi 2-3 giorni.

RICETTA **C. CRACCO**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Piatto **Bitossi Home**.

## NELLA LISTA DELLA SPESA

300 g 3 **mozzarelle** Armonia di Brimi, con il 40% in meno di sale e grassi. 1 confezione di **pasta fillo**: quella surgelata di Koch è senza additivi, conservanti e ogm. Inoltre, **1 uovo**, **olio di arachide** per friggere, **sale**.

## LA RICETTA

**1 PREPARARE**
Tagliate le mozzarelle a fette e ritagliate 12 dischi di 4 cm di diametro, con un tagliapasta. Distribuiteli in un vassoio sopra due fogli di carta da cucina perché si asciughino del liquido in eccesso.

**2 ASSEMBLARE**
Sovrapponete o piegate i fogli di pasta fillo in modo da avere tre strati; tagliateli in 24 dischi di 8,5 cm di diametro. Incollate tra loro i tre strati con un po' di albume. Spennellate 12 dischi con il tuorlo, mettete al centro la mozzarella e coprite con gli altri dischi anch'essi spennellati di tuorlo, sigillando bene i bordi. Preparatene pochi per volta, perché la pasta fillo si secca velocemente. Mettete in freezer per 30 minuti.

**3 FRIGGERE**
Togliete i dischi dal freezer e friggeteli in olio di arachide per 2-3 minuti, voltandoli. Scolate le mozzarelle in carrozza su carta da cucina, salatele e servitele calde.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

# IN CARROZZA!

Con un maestro come Cracco, l'invito è quello di mettervi alla prova con questa versione della mozzarella fritta. Farete una bellissima figura

**Impegno** Facile **Tempo** 45 minuti più 30 minuti di riposo **Vegetariana**

**PER 4-6 PERSONE**

RICETTA **C. CRACCO**, FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

**1.** Fresco, Mezzano, Stagionato o Stravecchio, il **Montasio** è un formaggio vaccino Dop tutelato dal Consorzio: il sapore diventa via via più sapido con la stagionatura.

**2.** Ricchi di antiossidanti e di proteine, gli **American Pistachios** sono un vero oro verde per il nostro organismo.

**3.** La Gala **Val Venosta** è la prima mela che matura nei frutteti venostani ed è rossa e succosa, dolce e poco aspra.

**4.** Caratterizzato dal tipico colore verde e da un profumo intenso, il limone verdello di **Citrus** arriva direttamente dalla Sicilia.

**5.** I prodotti della linea Solidal di **Coop**, come questo zucchero di canna integrale, garantiscono il rispetto per l'ambiente.

**6.** La tapioca in perle di **Fior di Loto**, biologica, è ideale per addensare zuppe e crema.

**7.** Basta una piccola aggiunta di triplo concentrato **Mutti** per dare sapore, profondità e colore a sughi, salse e condimenti.

**8.** La **Polenta Valsugana** Classica, pronta in pochi minuti, con il suo aroma autentico di mais, è la soluzione più pratica per i piatti della tradizione.

**9.** Il maraschino originale di **Luxardo**, distillato di marasche, è prodotto ancora oggi con la formula messa a punto da Girolamo Luxardo nel 1821.

**10.** È tutto italiano l'olio extravergine di oliva Tao di **Guido1860**, ottenuto da 4 varietà di olive, 2 siciliane e 2 pugliesi.

**11.** Rende salse e sughi più vellutati la nuova crema di latte **Chef**, più liquida della panna. In bottiglietta richiudibile.

**12.** Merluzzo, crostacei e verdure nel saporito brodo di pesce **Bauer**, ideale per risotti marinari.

**13.** I tagliolini di **Iper** confermano la filosofia del marchio: qualità garantita a un prezzo conveniente.

**14.** Il riso Carnaroli **Le Stagioni d' Italia**, 100% italiano di alta qualità, è adatto per i risotti per la perfetta tenuta in cottura.

**15.** Il cacao amaro **Paneangeli**, in un pratico tubo richiudibile, è certificato Utz: contribuisce cioè alla sostenibilità di tutta la filiera.

TESTI L. FORTI

# menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di ottobre

## In famiglia

Dalla nostra tradizione ma con una freschezza nuova

**Spaghetti all'arancia e maggiorana** pag. 141
**+ Coniglio con frutti di bosco** pag. 119
**+ Torta sacripantina** pag. 126

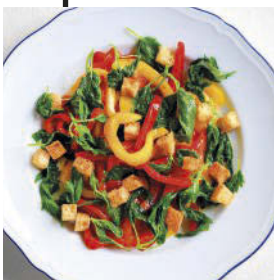
## Che idea!

Tre piatti, tre intuizioni da chef per stupire il palato

**Tuorlo croccante con zucca e funghi** pag. 34 **+ Rombo in crosta di cacao** pag. 73 **+ Broccolo romanesco, daikon, soia e castagne** pag. 70

## Rustico

Cucina vintage: sembra cotto sulla stufa e sulla griglia

**Minestra di farro** pag. 122
**+ Arrosticini** pag. 123
**+ Ortiche in insalata con i peperoni** pag. 123

## Per i vegetariani

Ortaggi, uova e formaggio in combinazioni da provare subito

**Tuorlo marinato con fonduta** pag. 31
**+ Crema di carote** pag. 65
**+ Ortaggi in pastella** pag. 69

## Tutto mare

Crudo, appena scottato, leggermente lessato. Il pesce dà il meglio così

**Crudo di pesce** pag. 61
**+ Risotto di mare con calamaretti spillo** pag. 67
**+ Peperoni cruschi e baccalà** pag. 124

# Indirizzi

# I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

**American Pistachios** americanpistachios.it
**Bauer** bauer.it
**Bellavista** bellavistawine.it
**Berlucchi** berlucchi.it
**BMW Italia** bmw.it
**Bonifiche Ferraresi** bonificheferraresi.it
**Brimi** brimi.it
**Canevel** canevel.it
**Cantina Bolzano** kellereibozen.com
**Carlo e Camilla in Segheria** carloecamillainsegheria.it
**Citrus** citrusitalia.it
**Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** prosecco.it
**Consorzio Tutela del formaggio Montasio** montasio.com
**Coop** e-coop.it
**Eataly** eataly.it
**Fior di Loto** fiordiloto.it
**Frescobaldi** frescobaldi.com
**Ginori1735** ginori1735.com
**Gruppo Italiano Vini** gruppoitalianovini.it
**Guido1860** guido1860.com
**IEO Istituto Europeo di Oncologia** ieo.it
**IFAD Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo** onuitalia.it/ifad
**Ikea** ikea.com
**Illy** illy.com
**Iper La grande i** iper.it
**Jannelli&Volpi** jannellievolpi.it
**KnIndustrie** knindustrie.it
**Koch** kochbz.it
**Lavazza** lavazza.it
**Le Creuset** lecreuset.it
**Le Stagioni d'Italia** lestagioniditalia.it
**Luxardo** luxardo.it
**Masi** masi.it
**Mele Val Venosta** vip.coop
**Mesa** cantinamesa.it
**Mezzacorona** mezzacorona.it
**Molino Pasini** molinopasini.com
**Mutti** mutti-parma.com
**Nutella** nutella.com
**Paneangeli** paneangeli.it
**Parmalat** parmalat.it
**Pasqua Vigneti e Cantine** pasqua.it
**Polenta Valsugana** polentavalsugana.it
**Scavolini** scavolini.com
**Tannico** tannicowinebar.it
**Tenute Lunelli** tenutelunelli.it
**Tenute Piccini** tenutepiccini.it
**Terra Moretti** terramoretti.it
**Tommasi** tommasiwine.it
**Toso** toso.it
**Umberto Cesari** umbertocesari.com
**Veuve Clicquot** veuveclicquot.com
**Zafferano Italia** zafferanoitalia.com

*Errata corrige. Sul numero di settembre, nel servizio Cartoline dalla vendemmia, a pag. 128 abbiamo erroneamente pubblicato la foto del Prosecco Doc Treviso di Cantine Maschio al posto di quella del Valdobbiadene Prosecco Superiore 2019 dello stesso produttore, di cui si parla nel testo. Ci scusiamo con i lettori e con l'azienda.*

**Servizio Abbonamenti** Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

**Subscription Rates Abroad** For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

| MAGAZINE | ISSUES PER YEAR | EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL) | AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL) |
|---|---|---|---|
| AD | 11 | € 80,00 | € 135,00 |
| GQ | 10 | € 52,00 | € 82,00 |
| TRAVELLER | 4 | € 25,00 | € 35,00 |
| VOGUE ITALIA | 12 | € 87,00 | € 157,00 |
| VANITY FAIR | 49 | € 175,00 | € 241,00 |
| LA CUCINA ITALIANA | 12 | € 88,00 | € 130,00 |

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com



LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.  Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571.  Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8699 del 25-05-2020

# L'INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

## Antipasti



## Primi piatti & Piatti unici



## Pesci



## Verdure



## Carni e uova



## Dolci e bevande



## LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

**BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO** EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

**TAZZINA DA CAFFÈ COLMA** EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

**CUCCHIAINO DA TÈ RASO** EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

**BICCHIERE DA ACQUA COLMO** EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

**TAZZA DA TÈ COLMA** EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

**CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO** EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

**MESTOLO RASO** EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

**PIZZICO** EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

**PUGNETTO** EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

Giuseppe Sala
è sindaco di Milano
e della città metropolitana
dal 21 giugno 2016.
*beppesala.it*

# La cucina italiana, patrimonio universale

*È il sostentamento per l'umanità, il tesoro che non possiamo permetterci di sprecare e che, anzi, dobbiamo imparare a condividere. Non esiste nulla di più universale del cibo. Universale è la gioia del consumare il pasto insieme (e noi italiani lo sappiamo bene). Universale è la storia che ogni piatto tipico richiama tra ricette e preparazioni che si perdono nel tempo. E universale è l'urgenza di trovare soluzioni alla sua mancanza o a un suo eccessivo consumo*

**di GIUSEPPE SALA**

A Milano, nel 2015, abbiamo affrontato questi argomenti a viso aperto. Attratti dal tema, intimo e condiviso, «Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita», l'Expo ha accolto oltre 21 milioni di visitatori da tutto il mondo. Una partecipazione così sentita, vivace e propositiva che ho avuto il piacere di vivere in prima persona e che ha permesso al nostro Paese di confermarsi punto di riferimento internazionale nel campo dell'alimentazione.

Produzione agricola di elevata qualità, un patrimonio significativo e vario di biodiversità e una tradizione enogastronomica invidiata da tutti nel mondo fanno senza dubbio dell'Italia la custode per eccellenza del cibo, della sua filiera e delle sue sfide. La principale è quella di garantire a tutti l'accesso ad alimenti nutrienti e sicuri, un impegno contenuto nella Carta di Milano – il documento Legacy dell'Expo sottoscritto da semplici cittadini e capi di Stato – e ribadito nel Milan Urban Food Policy Pact (MUFPP), il Patto di Milano per le Politiche Alimentari Urbane, grazie al quale Milano ha messo in rete oltre 160 città del mondo con l'obiettivo di condividere buone pratiche che consentano di attivare sistemi alimentari sani e sostenibili, accessibili a tutti, di preservare le biodiversità e di lottare contro la fame e contro gli sprechi.

L'Italia non solo può guidare le battaglie per una più equa distribuzione delle risorse alimentari, ma deve essere in prima fila sul fronte dell'impegno e della lotta alle disparità perché nel nostro Paese, più che altrove, il cibo occupa un ruolo centrale, insostituibile. La dieta mediterranea, riconosciuta patrimonio immateriale transnazionale dall'Unesco in quanto equilibrio di ingredienti sani, tradizioni e socialità, affonda le sue radici anche in Italia.

Consumare il pasto insieme è alla base della nostra identità culturale e sociale. A tavola, nel nostro Paese, non ci si limita a mangiare: ci si racconta, si condividono pensieri, storie ed esperienze, si discute, ci si accoglie, ci si confronta, si placano e si alimentano dispute, ci si ama, si vive. E il corollario di piatti, posate, bicchieri, tovaglie che accompagnano pranzi e cene non è orpello decorativo fine a se stesso, semmai è parte di una ritualità e di una gestualità che sottolinea il rispetto con cui siamo stati educati – e dobbiamo educare i nostri figli e nipoti – ad avvicinarci al cibo. Un rispetto che nelle mani dei grandi chef che rappresentano la nostra abilità gastronomica nel mondo si trasforma in alta cucina.

Per questa cultura del cibo che sa essere estro, tradizione, creatività, ricerca e impegno sociale, la cucina del nostro Paese è un patrimonio da tutelare e difendere universalmente, anche dall'Unesco. ■

FOTO MATTIA ZOPPELLARO/CONTRASTO